



کتاب
فضالة الخوان في طبیات الطعام
و الالوان

تأليف:
ابن مزين النجيبی



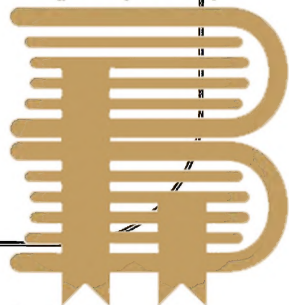
کتاب

فضالة الخوان في طيبات الطعام و الالوان

تأليف:

ابن مزین النجیبي

شبكة كتب الشيعة



دوره سوم

shiabooks.net

رابطہ بدیل < mktba.net

مشخصات کتاب :

نام کتاب : فضائل الخوان فی طبیبات الطعام والالوان

مؤلف : ابن رزین التجیبی

تاریخ تألیف : قرن ۲ هجری

نسخه مادر : نسخه متعلق به فاضل محترم آقای رشید نقد با تشکر فراوان از ایشان

دیباچه : دکتر محمد مهدی اصلهانی

ناشر : مؤسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل دانشگاه علوم پزشکی ایران با تشکر از

همکاری های فرزنده آقای دکتر امیرمهدی طالب

تاریخ نشر : اردیبهشت ماه ۱۳۸۸

شماره نشر : ۸۰ دوره سوم

شماره انفرادی کتب : ۱۲۸

نوبت نشر : یکم

شمارگان : ۱۰۰ نسخه

بسته‌تعالی

کتاب فضاله الخوان یک اثر ممتاز در علم الاغذیه و آشپزی

کتاب حاضر بنام فضاله الخوان فی طبیبات الطعام و الالوان اثری ممتاز در علم غذا و آشپزی اندلس (اسپانیای اسلامی) و مغرب عربی است که مؤلف آن یعنی، علامه ابوالحسن علی بن محمد بن ابی القاسم محمد بن ابی بکر بن رزین التجیبی الاندلسی معروف به ابن رزین التجیبی در اول عصر حکام بنی مرین در سرزمین اندلس (قرن چهارم هجری) میزیست- این کتاب که در سال ۱۹۵۹ به عنوان رساله دکترای Fernando de la Granja در دانشگاه مادرید مورد بررسی قرار گرفته به کوشش استاد محمد شقرون (استاد دانشگاه محمد پنجم در رباط مراکش) با همکاری دکتر احسان عباس با دقتی شایان تقدیر تصحیح و تدبیل شده و مقدمه مفصل و عالمانه‌ای بر آن نوشته شده که گمان می‌رود ارزش آن مقدمه بلحاظ در برداشتن نکات آموزنده فراوان و معرفی منابع متعدد و آثار باقی مانده از حکماء پیشین کمتر از متن کتاب نباشد.

خوشبختانه مقدمه مفصل و فهرست منظم و کیفیت چاپ همه ما را از ارائه توضیحات بیشتر در این دیباچه بی‌نیاز می‌کند. ضمن اینکه امید می‌رود این کتاب منشأ خیر و سودمندی باشد به محققین طب سنتی توصیه می‌کنیم که مقدمه عالمانه استاد ایرج افشار را در کتاب آشپزی دوره صفویه (۱) (که در حقیقت از ۲ کتاب مهم شکل گرفته) را نیز همزمان با مقدمه استاد محمد شقرون مطالعه نمایند./



مقدمة

الحمد لله والصلاة على رسول الله، وبعد:

إن مظاهر الحضارة العربية متعددة ومتنوعة، وميادين البحث فيها واسعة ومتشعبة، تتغير وتتطور حسب الأزمنة والأمكنة، وتتميز تبعاً لعوامل اجتماعية واقتصادية وثقافية، لكنها رغم هذا التنوع وهذا التلون تحافظ على صفة الاستقرار النسبي وصبغة المرونة، وتدخل دائماً في إطار تخضع حدوده لعامل الوحدة والشمولية، بقطع النظر عن الجزئيات الطارئة والخصوصيات الإقليمية.

إنه التفاعل والتكامل وغير ذلك من المؤثرات التي تطبع العالم العربي الإسلامي في شرقه وغربه وتميزه عن سائر البيئات الأخرى التي تخلت عن مقوماتها الروحية وانسأقت نحو تطورات مادية خطيرة عصفت، أو كادت تعصف، بأسسها وكثير من أركان وحدتها.

ومهما يكن، ونتيجة لما ذكر، فالبيئة المغربية ظلت على مر الزمان خاضعة لهذا الناموس التطوري ومتكيفة مع هذه السنة ذات الأبعاد المادية والروحية التي تجلت آثارها في جميع ميادين حياتها اليومية العملية والعلمية، النفسية والاجتماعية، فكان لهذه الآثار صور وألوان متعددة ومتنوعة عملت كلها على إبراز الثقافة المغربية وتأكيد ثروتها الفكرية والوجدانية والخلقية، بما ينطوي تحت ذلك من أنواع السلوك والتصرفات المرتبطة بسائر أنماط العيش وأسلوب اللباس والمشي والمتاجرة والمعاملة وضروب التفكير والاعتقاد والألعاب والآداب والأعياد

والمواسم وغيرها، مما سبق أن تعرضنا له بشيء من التفصيل في غير هذه المناسبة.

وتطبيقاً للخطة التي رسمناها منذ البداية للتعريف بمظاهر الثقافة المغربية الرسمية والشعبية الجدية و «غير الجدية» نتناول اليوم مظهراً من هذه المظاهر التي ظلت خافتة، صامتة لم تحظ بعناية الباحثين أو المؤرخين إلا في ظروف غائمة ولم ترق إلى مستوى النشر والتوزيع إلا بصفة نادرة، ومع ذلك فهي عنوان من عناوين حضارتنا الزاهية، ومعلمة من معالم بيئتنا الرصينة والثابتة، تشهد على مستوى رقينا وطموحاتنا اليومية، من رقة عاطفة، ورفعة ذوق، وسمو همة، سواء تعلق ذلك باللباس أو بالحلى أو بالأطعمة أو بالأشربة أو بالغاسولات أو بغيرها من المواضيع التي انصرفت عنها الأنظار وانشغلت عنها الأفكار وقلت العناية بها منذ زمان لأسباب لا مجال لذكرها في هذا المقام ما دمنا قد تحدثنا عنها في كتابنا «الثقافة الشعبية».

يدخل في هذا الإطار أثر من آثار المؤلفين الذين عنوا بتسجيل مرحلة من مراحل تطور البيئة المغربية في عصر من عصورها الزاهرة فرسموا بدقة وإيجاز ما كان عليه الطبخ المغربي الأندلسي من مستوى رفيع، وما احتوى عليه من ألوان وأطعمة وأشربة، وما شمله من مواد طبيعية وكيميائية بسيطة ومعقدة، من لحوم وأخباز وأثردة وهرائس وكوامخ ونقائق وأبازير وتوابل وأفاويه، مما يدل دلالة واضحة على منهجية قارة وأسلوب دقيق وآداب أكل عالية، وحسن معاملة ومعاشرة.

إنه كتاب الطبخ في المغرب والأندلس المسمى بـ «فضالة الخوان من طبياات الطعام والألوان» لمؤلف سنحاول التعرف عليه في ماسيأتي من التفاصيل والتعاليق.

كتاب آثار انتباهنا منذ مدة طويلة لكونه يشكل جزءاً من اهتماماتنا البحثية ويرتبط بحقبة من حقب تاريخ البيئة المغربية التي حاولنا التعريف ببعض مظاهرها الثقافية لاسيما في عهد الدولة المرينية، كتاب مخطوط اكتفى البعض بالإشارة إليه إشارة عابرة أو التعريف بمستوى الدراسة المنصبة حوله بينما

نجد من تناوله بالوصف جملة وتفصيلاً ذلكم هو المستشرق الإسباني الدكتور (Fernando de la Granja) الذي اتخذ أساساً لرسالته الجامعية، فأنكب على دراسته وتحقيقه، فنال به درجة الدكتوراه بمدريد سنة 1959، ونتيجة لذلك فقد وعد بنشره محققاً ومترجماً.

نعم، عشرون سنة خَلَّت ونحن ننتظر تحقيق الوعد، ولم يتحقق الوعد حسب علمنا؛ وقد قمنا بالبحث في الخزائن العامة والخاصة سواء في المغرب أو في إسبانيا نفسها للعثور على نسخة منه أو التزود بمعلومات تتعلق بنشره وتوزيعه، فلم نجد لذلك أثراً ولا ذكراً، بل وجدنا من أكد لنا أن الكتاب لا يزال مخطوطاً، فكان ذلك حافزاً لنا وعاملاً من عوامل إخراجه إلى الوجود في صيغة متواضعة، طبقاً لظروف عملنا وفي حدود الإمكانيات المتوفرة لدينا بخصوص الحصول على نسخة مصورة من النسخة الوحيدة التي توجد بمكتبة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد، فكان ذلك مستحيلاً بالنسبة لنا رغم إلحاحنا وتوسط من كان لهم الفضل في إعانتنا، فكان لا بد من شد الرحلة إلى هذه المكتبة والقيام بأسفار ضرورية إلى الديار الإسبانية للاطلاع على هذه النسخة ومحاولة الاستفادة منها بعد الحصول على إذن خاص من المسؤولين عن هذه المؤسسة العليا، ولم يكن ذلك يسيراً ولا مشجعاً، إذ كان يستلزم وقتاً طويلاً وتكيفاً مع شروط وظروف العمل بهذه المكتبة التي كان لها برنامج ووقت معين مخصص لبعض القراء المترددين عليها. ورغم ذلك فلم ندع الاستفادة التامة ولم نستطع القيام بالمقارنات الضرورية، فاكتملنا بما تيسر من المعلومات التي كانت ناقصة رغم كونها قد ساعدتنا في كثير من الأحيان على ضبط النص وتكميله كما سيتضح لنا ذلك من بعد.

وجدير بالملاحظة أيضاً أن عملية التحقيق هذه تطلبت منا القيام بعمل آخر يعد تكميلياً وتوضيحياً في نفس الوقت، ذلك أننا رأينا من الضروري الرجوع إلى الوراثة للاطلاع، ولوبصفة سريعة، على الإنتاج الأدبي العربي في المجال الذي يهمنا لتكوين فكرة عامة تساعدنا على ما نحن بصدده من تقييم وتجليه لمعرفة المكانة الحقيقية التي يستحقها كتاب «الطبيخ»، موضوع بحثنا،

فَاتَّضَحَ لَنَا أَنَّ هَذَا الْفَنَ قَدْ حَظِيَ بِعُنَايَةِ بَعْضِ الْمُؤَلِّفِينَ وَنَالَ إِعْجَابَ قُرَّائِهِمْ وَعَدَدٌ مِنَ الْمُسْتَفِيدِينَ مِنْ إِنْتَاجِهِمْ، فَظَهَرَ مِنْهُ مَا ظَهَرَ مِنْ مُؤَلَّفَاتٍ أُصِيلَةَ عِلْمِيَّةٍ وَأُخْرَى عَمَلِيَّةٍ ثَانِيَّةٍ، بَيْنَمَا اكْتَفَتْ أُخْرَى بِالتَّكَرُّارِ وَالْإِجْتِرَارِ وَإِضَافَةِ أَوْإِعَادَةِ التَّجَرِبَةِ بِتَقْلِيصِهَا أَوْتَحْرِيفِهَا، فَكَانَ عَصْرُ الْإِزْدِهَارِ، ثُمَّ لَحَقَهُ عَصْرُ الْإِنْحِطَاطِ الَّذِي خَسِرَتْ فِيهِ الْمَكْتَبَةُ الْعَرَبِيَّةُ كُلَّ إِنْتَاجٍ قَوِيمٍ يَرْمِي إِلَى صِيَانَةِ الْأَبْدَانِ وَالْأَذْهَانِ عَنْ طَرِيقِ تَحْدِيدِ الْأَغْذِيَّةِ وَكَيْفِيَّةِ اسْتِعْمَالِهَا وَطَرِيقِ اسْتِهْلَاكِهَا وَتَبْيِينِ مَضَارِهَا وَمَنَافِعِهَا مِمَّا نَجَدُهُ فِي كَثِيرٍ مِنَ الْمُؤَلَّفَاتِ الْخَاصَّةِ وَغَيْرِهَا مِنْ كُتُبِ الْأَدَبِ وَالْفَهَارِسِ وَالتَّرَاجِمِ وَالرَّحَلَاتِ وَالْحُسْبَةِ وَالشَّعْرِ، وَخُصُوصاً كُتُبِ الطَّبِّ الَّتِي رَبَطَتْ مَوْضُوعَ التَّمْرِيطِ وَالْمُعَاجَلَةِ بِمَوْضُوعِ الْأَغْذِيَّةِ وَالْأَشْرَبَةِ، حَيْثُ كَانَ التَّرَاجُجُ بَيْنَهُمَا وَاضِحاً وَالتَّمَاسُكُ قَارِئاً.

تِلْكَ ظَاهِرَةٌ اجْتِمَاعِيَّةٌ ثَقَافِيَّةٌ سَادَتْ الْمَجْتَمَعَ الْعَرَبِيَّ قَبْلَ رُكُودِهِ وَجُمُودِهِ، وَقَبْلَ الْاسْتِلَابِ الْاسْتِعْمَارِيِّ الَّذِي ابْتَلَى بِهِ، وَالْأَدَلَّةُ عَلَى ذَلِكَ قَائِمَةٌ ثَابِتَةٌ نَلْمُسُهَا بِكُلِّ سَهُولَةٍ فِي الْمَصَادِرِ الَّتِي أَشْرْنَا إِلَيْهَا وَفِي الْمَرَاجِعِ الَّتِي عَنَيْتُ بِوَصْفِ هَذِهِ الظَّاهِرَةِ وَعَرَضُ مَرَا حِلِّ تَطَوُّرِهَا فِي الْبَيْتَةِ الْعَبَّاسِيَّةِ وَغَيْرِهَا، وَنَقْصِدُ بِالضَّبْطِ هُنَا الْبَحْثَ الْقِيمِ الَّذِي أَنْجَزَهُ (M. Rodinson)^(١) حَوْلَ «الْوَنَائِقِ الْعَرَبِيَّةِ الْمُتَعَلِّقَةِ بِالطَّبْخِ»، وَالَّذِي نَشَرَهُ فِي مَجْلَةِ الدِّرَاسَاتِ الْإِسْلَامِيَّةِ سَنَةَ 1949 (ص 95 - 165). وَيتَعَلَّقُ الْأَمْرُ بِدِرَاسَةٍ تَارِيخِيَّةٍ وَصَفِيَّةٍ فِي كَثِيرٍ مِنَ الْأَحْيَانِ وَتَحْلِيلِيَّةٍ فِي أَحْيَانٍ أُخْرَى، لِأَوَّلِ مَرَّةٍ حَسَبَ عِلْمِنَا تَصْدُرُ مِثْلَ هَذِهِ الدِّرَاسَةِ فِي الْمَوْضُوعِ الَّذِي نَحْنُ بِصَدْدِهِ؛ لَقَدْ اسْتَفَلَ الْمُؤَلِّفُ فُرْصَةَ تَحْقِيقِ كِتَابٍ «الْوَصْلَةَ إِلَى الْحَبِيبِ فِي وَصْفِ الطَّيِّبَاتِ وَالطَّيِّبِ»، فَكَانَتْ مَنَاسِبَةً ثَمِينَةً اسْتَشْرَهَا فَأَعْطَانَا فِكْرَةً عَنْ أَهَمِّ الْمُنْجَزَاتِ الْأَدَبِيَّةِ الَّتِي اِهْتَمَّتْ بِالطَّبْخِ مِنْ قَرِيبٍ أَوْ بَعِيدٍ ثُمَّ أَرَدَدَ كَثِيراً مِنْ أَسْمَاءِ الْمُؤَلِّفِينَ وَالْمُؤَلَّفَاتِ الْمَخْطُوطَةِ وَالْمَطْبُوعَةِ انْطِلَاقاً مِنْ عَصْرِ الْجَاحِظِ إِلَى بَدَايَةِ الْقَرْنِ الْعِشْرِينَ، فَفِي ذَلِكَ كِفَايَةٌ لِمَنْ يَرِيدُ التَّزَوُّدَ بِمَعْلُومَاتٍ أَسَاسِيَّةٍ تَارِيخِيَّةٍ فِي الْمَوْضُوعِ لَعَلَّهَا تَعْفِينَا مِنَ التَّكَرُّارِ وَالْإِجْتِرَارِ.

(١) M. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, in: *Revue des Etudes Islamiques*, (1949) pp. 95-165.

ومع ذلك فإننا نرى من المفيد ذكر بعض المصادر الأصلية^(١) أو المراجع التي تهتم البيئة المغربية، والتي لم ترد في بحث الأستاذ رودانسون. وهي مراجع تهتم المجتمع العربي بصفة عامة:

- كتاب الطبخ للحارث بن بسختر.
 - كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي^(٢).
 - كتاب الطبخ لابن ماسويه.
 - كتاب الطبخ لابراهيم بن العباس الصولي.
 - كتاب الطبخ، لعلي بن يحيى المنجم.
 - كتاب أطعمة المرضى للرازي؛ وله كذلك كتاب الطبخ.
- كما نجد في خزانة برلين قائمة تحتوي على أسماء الكتب الآتية:

- 1 - إكرام الضيف، لإبراهيم بن إسحاق الحربي (285/896).
- 2 - أدب القرى، لأحمد بن عبد الله الطبري (694/1295).
- 3 - الاطلاع على منادمة الضياع، لمحمد بن إسحاق اليفموري (679/1280).
- 4 - نظم آداب الأكل، لعبد الله بن سعيد بن عبد الله المكفي أباقتير (1076).
- 5 - ألفية الطعام، لعامر الأنبوطي (1173/1759).
- 6 - الأقوال المعربة عن أحوال الأشربة، لحسن بن إبراهيم بن حسن الجبرقي.
- 7 - كتاب الطبخ، لأحمد بن محمد السرخسي (286/899).
- 8 - كتاب الطعام والأدام، لمحمد بن عبد الله الحراني (420/1029+).
- 9 - رسالة في أنواع الأطعمة وكيفية طبخها، لتاج الدين بن زكرياء ابن سلطان النقشبندي (1050/1640+)

(1) تسهلاً لمهمة القارئ العربي لورودها باللغة الفرنسية.

(2) كتاب توجد منه نسخة مخطوطة خاصة.

10 - رسالة في الأغذية اللطيفة وترتيبها وكيفيتها، ليوسف الإسرائيلي أبو الحجاج.

11 - كتاب طبخ المعصير، لحسام الدين الشهيد.

12 - ضوء الصباح في المآكل الملاح، وهي منظومة لعبد الله موسى الدهراوي اختصرها من منظومة لامية في نفس الموضوع وتوجد منها نسخة في المكتبة المذكورة مسجلة تحت رقم - 5471 من السورقة 25 إلى الورقة 32 وتشتمل على الفصول الآتية:

1 - في الطعامات.

2 - في الحمز.

3 - في الفصل والوصل.

4 - في المد والقصر.

5 - في الحلالات.

الخاتمة - في ذكر الضباع.

ولقد استطعنا الحصول على نسخة من مخطوطة توجد، هي الأخرى، بنفس المكتبة تحت رقم (5476). ويتعلق الأمر برسالة في أحكام القهوة للحافظ السيوطي تحتل في السجل المذكور الأوراق 10 و 11 و 12 و 13 و 14 و 15 و 16 وهي مبتورة.

وبالإضافة إلى ذلك فقد استطعنا الحصول على معلومات تتعلق بالوثائق المخطوطة الآتية⁽¹⁾:

1 - إسحاق بن عمر: الشمار، نسخة مخطوطة في آيا صوفيا برقم (3593).

2 - حنين بن إسحاق: الأغذية، مخطوطة خزانة كتب خدابخش تحت رقم (2142) وأخرى في بنكيور 4. 2. 1.

(1) راجع في الموضوع: فؤاد قرانجي والفكر العلمي في العراق، عرض بيبليوغرافي (مجلة المورد سنة 1977، 6، 4): 823 - 822.

راجع أيضاً: حاجي خليفة وكشف الظنون، (1: 155)، تجد معلومات بيبليوغرافية مكررة أو مكملّة.

3 - حنين بن إسحاق: قوى الأغذية، ترجمة الأصل، تأليف جالينوس، توجد نسختان مخطوطتان في دار الكتب المصرية تحت رقم (1727) و (1719).

4 - محمد بن زكرياء الرازي: أغذية المرضى. نسخة مخطوطة في كمبراج (الملحق).

5 - محمد بن زكرياء الرازي: ترتيب الفاكهة. نسخة مخطوطة بالاسكوريال، 870 و (3) 887.

6 - محمد بن زكرياء الرازي: تقديم الفواكه قبل الأطعمة. نسخة مخطوطة في آيا صوفيا تحت رقم 3724.

7 - محمد بن زكرياء الرازي: دفع مضار الأغذية. نسخة مخطوطة في الموصل 268 (14)

8 - محمد بن زكرياء الرازي: منافع الأغذية ودفع مضارها. نسخة مخطوطة، ج 1 القاهرة، المطبعة الخيرية 1305.

9 - محمد بن زكرياء الرازي: مصالح الأغذية. نسختان مخطوطتان في الاسكوريال تحت رقم (733).

10 - يحيى بن عيسى بن جزلة: رسالة في استعمال الأغذية. نسخة مخطوطة في دار الكتب المصرية رقم 144.

11 - يوحنا بن ماسويه: خواص الأغذية والبقول والفواكه والألبان وأوضاع الحيوان والأبازير والأفاويه. نسخة في مدريد تحت رقم (651).

أما فيما يتعلق بالطبخ المغربي فلنا في المصادر العامة الأدبية وغيرها معلومات مختلفة متناثرة خلال حديث المؤلف - استطراداً - عن بعض المناسبات أو العادات والتقاليد، كما نجد دراسات خاصة في الموضوع.

وفيماء يلي ندرج نماذج من النوع الأول ومن النوع الثاني:

- 1 - العزفي، أبو العباس أحمد: الدر المنظم في مولد النبي المعظم. مخطوط خ ع. رقم ك 1469 (في المقدمة على الخصوص).
- 2 - ابن مرزوق الخطيب: المسند الصحيح الحسن في مآثر وأخبار مولانا أبي الحسن. م خ. ق. III (راجع الباب المتعلق بالاحتفال بعيد المولد النبوي).
- 3 - كتاب الطيخ في المغرب والأندلس. تحقيق هـ. ميراندا في مجلة المعهد المصري بمبريد سنة 62 - 1961 مجلد 9 و 10 من ص 15 إلى ص 256.
- 4 - ابن أبي علي: أحمد الأصلية. مخطوط خاص (معلومات مفيدة عن دخان «طابا»).
- 5 - البتوري، أبو حامد المكي: شرح الأرجوزة الفائقة المستعذبة الرائقة فيما يحتاج الشاي إليه ويتوقف شربه عليه. م. د. 1709. شرح أرجوزة الزموري في «أناي».
- 6 - المرغشي، محمد السوسني: تحفة المحتاج في حكم أكل الناس الدجاج. تقع في مجموع رقمه (د/2214 - 9).
- 7 - ادراق، عبد الوهاب: قصيدة في النعناع. م د 158.
- 8 - ادراق، الطيب: منظومة في أناي والنعناع والقهوة. م. خزانة تطوان رقم (326).
- 9 - م. مختصر في الأغذية. م. خ. الملكية بالرباط رقم (2430).
- 10 - المساري العربي: منظومة في أناي والقهوة. م د 158.

ويتضح من هذا العرض السريع أن أغلبية هذه المؤلفات تعتبر مفقودة أو لا تزال في طي المخطوطات النادرة. ومن حسن حظ القارئ أو الباحث في شؤون «أدب الطهي» - في العصر المريني الذي يهمننا - أن يستطيع الاطلاع

اليوم على مؤلف صدر في بداية القرن السابع هجري. أعني به «كتاب الطبخ»
 لشمس الدين محمد بن الحسن الكاتب البغدادي المتوفى سنة 1239/637،
 والذي نشره الدكتور داود جلي في الموصل سنة 1933/1352 في
 88 صفحة، وقد عني بترجمته إلى الإنجليزية:

A.J. Arberry, A Bagdad Cookery-Book, In Islamic Culture XIII, 1939.

معلوماتنا عن الكتاب البغدادي ضعيفة رغم ما أورده عنه كوركيس عواد
 من إيضاحات في مجلة المجمع العربي بدمشق المجلد الثامن عشر سنة 1943
 (380 - 379).

أما كتابه فلقد أصبح في متناول اليد - رغم قلة نسخه - وفي هذه الحالة
 قابلاً للتقييم والتحليل.

فهو إذن معاصر كما سنرى من بعد لمؤلف فضالة الخوان وبهذه الصفة فهو
 جدير بالبحث والمقارنة رغم كونه ينتمي إلى المشرق العربي.

ومن حسن حظنا أيضاً أن يظهر إلى الوجود كتاب آخر عن الطبخ في
 البيئة الأندلسية المغربية لمؤلف مجهول ومعاصر أيضاً للمؤلف الذي نعني اليوم
 بانتاجه. ذلك هو الكتاب الذي نشره هـ. ميراندا في مجلة معهد الدراسات
 الإسلامية بمدير المجلدان التاسع والعاشر سنة 1961 - 1962، وهو كتاب
 غني بمحتواه رغم كونه مبثوراً ورغم كون ناشره لم يعتمد إلا نسخة واحدة
 لنشره. كتاب مفيد كما أسلفنا، يلقي كثيراً من الضوء على بيئتنا في الميدان الذي
 يعنينا هنا ويساعدنا على فهم عدد من ألوان الأطعمة والأشربة التي يشتمل
 عليها الكتاب الذي ينصب عليه بحثنا.

استطعنا المقارنة بينها واتضح لنا أن كتاب فضالة الخوان في طبيبات
 الطعام والألوان يتميز بدقة وتماسك في أجزائه وترتيب عناصره وتسلسل فقراته
 داخل إطار واضح المعالم محكم البنية مما يضيف عليه صبغة خاصة تشكل وحدته
 وتؤكد أصالته.

فمن هو إذن مؤلفه؟ سؤال حاولنا الاجابة عنه لكن محاولتنا ظلت بدون

طائل، ذلك أن كتب التراجم وغيرها لم تجدنا نفعا للتعريف به، ولم تساعدنا على الإلمام ولو بجوانب قليلة من شخصيته، فكان لا بد إذن من الاعتماد على النص الذي بين أيدينا لاستقرائه واستثماره عسانا نجد فيه ما أعوزنا من عناصر ترجمته. لكن النتيجة هنا كانت هزيلة فلم نظفر إلا بمعلومات نادرة عن حياته.

إنه «العلامة أبو الحسن علي بن محمد بن أبي القاسم محمد بن أبي بكر بن رزين التجيبي الأندلسي»: فقيه أدب كاتب كما ورد في مخطوطة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد، وتلك النعوت تتضح من أسلوبه التركيبي وأسلوبه الشكلي كما يبدو من خلال مقدمة كتابه التي تمتاز بمنهجيتها الدقيقة، وبخطتها المحكمة، وبوضوح عناصرها، وبسلسلة هذه العناصر حسب ترتيب معين، ذلك الترتيب الذي نكاد نجده في سائر الكتب المؤلفة في عصر الكاتب وفي عصور أخرى سابقة أو لاحقة، فمقدمته هذه طويلة نسبياً - على عادة معاصريه - يغلب عليها السجع ويثقلها التكلف والتصنع، فجاءت حاوية للفاظ وعبارات تكاد تكون فارغة لا غاية من ورائها سوى أنها تهذب الكلام وتنمقه وتبعده عن النثر المألوف فتحسنه، فتظهر براعة المؤلف في الكتابة الأدبية، وقدرته على معالجة المواضيع المختلفة بأسلوب فني يذكرنا من بعيد بأسلوب كتاب القرن الرابع ومن قريب بأسلوب ابن الخطيب وابن الحاج النيمري وغيرهما من بني جلدته المؤلف.

إلا أنه، والحق يقال، سرعان ما تدارك الأمر وتقارب من الواقع واحتك بالموضوع المطروح فأوضحه متدرجاً من العام إلى الخاص، وحصره في دائرته المعنية بعدما كان يحوم حوله ترغياً فيه وتشويقاً إليه بكلمات وعبارات من صميمه تذكر القارئ بما يجب أن يكون عليه أو يتجل به من صفات وسلوك، وتحذره من مغبة سوء التصرف وعواقب الانحراف إزاء قضية تعتبر حيوية بالنسبة لصحته وأساسية لاعتدال مزاجه واتزان خلقه، فأصبح يتحدث بلغة واقعية عن الطبخ والطباخين والشروط التي يجب أن تتوفر في كل منها.

كما أنه استعرض الأواني الفخارية والنحاسية والقصديرية والذهبية والزجاجية وغيرها ذاكراً محاسنها ومساوئها، ومبيناً ظروف صلاحيتها، وكأنه

طبيب يشخص الداء فيذكر العلاج، وذلك ليس بغريب مادامنا نعرف أن موضوع التغذية كان دائماً مرتبطاً بموضوع الصحة البدنية والنفسية عند الأطباء وغيرهم حتى لا يكادون يذكرون اسم فاكهة أو بقلة إلا ومعها «مزاجها» مع ذكر ضررها ونفعها.

غاية المؤلف إذن هي تقديم نصائح طبية نفسية في موضوع شديد الحساسية وعظيم الخطورة مادامت الوقاية أحسن من العلاج.

وهو أيضاً معجب بنفسه، فخور بصواب رأيه، وقدرة ابتداعه، وتفوقه على «كثير من المشاركة الذين قصروا في هذا الباب رغم كثرة تأليفهم فيه، فكانوا دون المستوى المنشود حتى أصبحت مؤلفاتهم مما تمجده الأذان»^(١).

وهو يقارن ويعلق ويقيم ويحيل على المؤلفات ويتنقد ويختصر ويطنب ويكرر حسب الظروف والملابسات، حسب أهمية الألوان التي يقدمها والأطعمة التي يصفها، وهو في ذلك ثابت الخطة حريص كل الحرص على تنفيذ خطته هذه بكامل الدقة والعناية.

كل هذا وغيره يساعدنا على استخلاص بعض النتائج التي من شأنها أن تلقي الضوء على المؤلف الذي نتعامل معه: شخصيته، إيمانه^(٢)، تكوينه الثقافي، انجذابه الأدبي والفني، ارتباطه بالنظريات أو تشبثه بالواقعيات، اكتفاؤه بالوصف والسرود وجرده الأخبار أو حرصه على تقديم الجزئيات والتفاصيل الدقيقة كطباخ ماهر في نفس الوقت.

وإذا كنا قد ظفّرنا بهذه العناصر العامة التي قد تساعد على ترجمة المؤلف في دراسة لاحقة فلنأخذ لا غملاً شيئاً عن حياته وأصله وتاريخ ولادته أو وفاته، وكل ما لدينا أن صاحبنا قد أفصح عن مسقط رأسه بصفة عفوية عندما كان يتحدث عن الأرز ذاكرةً «أن جشيش الأرز قلّ ما يكون هذا الجشيش بمرسية

(١) لم يذكر إلا كتاباً واحداً هو كتاب ابن جنّاح.

(٢) يذكر الله في جميع المناسبات ويوصي الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان كالزيتون والمري الآ يقرّبوها وهم جنب.

بلدي أو بلنسية، أعادها الله، لاختصاصها بازدياد الأرز وكثرته دون سائر بلاد الأندلس».

معلومات عامة تفيدنا أن «فضالة الخوان» قد كتب ما بين سنة 1238/636⁽¹⁾، وهي السنة التي سقطت فيها مدينة بلنسية⁽²⁾ في يد ملك أراجون الأول (Jacques 1er) وسنة 1266/640 التي تغلب فيها النصارى كذلك على مرسية⁽³⁾.

ذلك بإيجاز هو المؤلف. أما مؤلفه فهو كتاب «فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان» حسب مخطوطة برلين أو «فضالة الإخوان في طيبة الألوان» حسب مخطوطة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمadrid. ولا غرابة في هذا العنوان الذي نراه متأثراً إلى حد ما بعنوانين أخرى سبقت إلى الميدان؛ فمن ذلك مثلاً كتاب محمد بن عبد الله المصباحي (420/1029 ت) الذي يحمل «كتاب الطعام والأدام في صفة ألوان الطعام وما يقدم على الخوان» وكتاب محمد بن جزلة، المسمى: «كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب»⁽⁴⁾.

أما بنيته فهي، كما سبقت الإشارة إليه، محكمة التخطيط دقيقة الترتيب، واضحة الأقسام والفصول، متماسكة الأجزاء والعناصر، لا تداخل بينها ولا تنافر، عني المؤلف بصياغتها في قالب يتفق والأهداف التي قصدها.

وتتشكل من توطئة تقليدية مشوقة ومرغبة أوجزت بدقة وعناية واضحة المحاور الأساسية التي انصب عليها اهتمام الكاتب بصفة خاصة، ثم يأتي الكتاب في اثني عشر قسماً كما هو وارد في المقدمة، وكل قسم يتضمن فصلاً أو فصلين أو عدة فصول حسب أهمية الموضوع، وليس معنى هذا أن أكثر

(1) 1328 عند لكرانخا ومروهم (ص 11).

(2) راجع في الموضوع:

— الحميري: «الروض المبطار»، تحقيق إحسان عباس، بيروت، 1975، ص 98.

— من أشهر شعراء بلنسية ابن عميرة. راجع: د. محمد بنشريف.

(3) راجع: الحميري: «الروض المبطار»، ص 953.

(4) راجع في الموضوع: التفاصيل التي قدمها م. رودانسون حول هذا الكتاب في المصدر السابق.

الأقسام فصولاً هو أكثرها طولاً. وهكذا نجد القسم الثالث الذي لا يتضمن إلا سبعة فصول يشغل حيزاً أكبر بالمقارنة مع القسم الذي يشتمل على عشرة فصول، أو القسم العاشر المشتمل على اثني عشر فصلاً، إلا أن أضعف الأقسام وأقلها طولاً ومحتوى هو القسم الحادي عشر والقسم الثاني عشر اللذان هزلت فيهما بضاعة المؤلف.

وقد سبق أن لاحظنا أن المؤلف يختصر في بعض الأحيان ويطنب في أحيان أخرى إلى درجة التكرار، رغم كونه يتحاشى الاجترار ويكتفي بالإحالة إلى الفقرات أو الأقسام التي أورد فيها اللون الموصوف. ومع ذلك فقد وقع في هذا التكرار المقصود^(١) الذي نجد مثلاً منه في القسم الخاص بالثرديد: الثريدة المسماة بشاشية ابن الربيع، والثريدة المصنوعة بالدجاجة، فاللونان متشابهان نصاً وحرفاً إذا استثنينا العنوان.

ومن الملاحظ أيضاً أننا نجد أطعمة معقدة غنية تحتاج إلى وقت طويل للتهيئة والطبخ، إلى جانب أطعمة أخرى تمتاز ببساطتها وسهولة تحضيرها من الصنف الأول. نذكر «طعام الملوك» الإبراهيمية و«الجوزاية» و«رأس ميمون» وخصوصاً اللحوم المشوية أو الحيوانات المحشوة كالكبش المحشو بالدجاج والحمام والفراخ والعصافير والزرزير. الخ.

إلا أن أكثر هذه الألوان تعقيداً وأطولها وقتاً وأشدّها خطورة وأصعبها تحضيراً هو المري النقيع أو المري المطبوخ، وكلاهما يتطلب مواد غنية ومجهودات كثيرة وحرصاً دقيقاً وعناية فائقة لإنجاحه. وهي أصعب عملية أوردتها المؤلف في كتابه إن لم تكن مستحيلة. وأغرب الأطعمة في نظرنا اليوم هي تلك التي أشار إليها المؤلف في القسم الخاص بالحيتان، منها الحوت بالمصطكي، والحوت بالجوز، والحوت بالعسل، ورب العنب. الخ.

(١) راجع مثلاً الفقرات الخاصة بالتفايا البيضاء والتفايا الخضراء واللوزية وغير ذلك. وانظر القسم الثاني والثالث نجد فيهما تكراراً كثيراً.

أطعمة مغربية تحضر في الأندلس:

اهتم المؤلف بذكر الأطعمة المغربية، فذكر منها عدداً في كتابه هذا فاستحسن منها ما استحسن واستقبح منها ما لم يعجبه، وقارن بينها وبين أطعمة بلاده فقيمها وعلق عليها بعبارات وجيزة لا تخلو في بعض الأحيان من نقد لاذع.

نذكر من هذه الأطعمة: كسكو (الذي أطنب في وصفه)، والعصيدة، والقلية، والمرقاس، والحبيزات، والأحرش، والبرانية، والسنبوسك^(١)، والاسفنج، والبديعة، والكنافة، والقطائف. وغيرها من الألوان التي قد تحمل أسماء تخفي وراءها محتوى مغرباً أو تشير إليه إشارة خفيفة.

المواد اللازمة لتحضير الأطعمة:

1 - اللحوم المستهلكة:

الإبل، البقر، الغنم، بقر الوحش، الحمار، الغزال، الأرنب، القنطرية، القنفذ، الدجاج، الحمام، الحمام، الفراخ، العصافير، الزرايزر.

2 - الأسماك:

ذكر منها المؤلف: الشولي، الشابل، الكمون، البوري، الجرافة، السردين، السطون، السلباح، السلور. والملاحظ أن طبخ بعض هذه الأسماك يحتاج إلى توابل وأفاويه خاصة قد نستغربها في المغرب اليوم، وذلك كالمصطكي والقرفة والعسل واللوز والتين المشمع وغير ذلك من الفواكه والأبازير التي لا نألفها في أطعمتنا اليوم، وكثيراً ما أفادنا الكاتب بذكر الاوقات التي توجد فيها هذه الأسماك.

3 - الخضضر والفواكه المستعملة بقولاً:

الباذنجان وهو الكثير، السفرجل، التفاح، الزيتون، القرعة، القنارية،

(١) «البروات» المحشوة.

الجزر، اللفت، الفول الأخضر، الفستق، الحمص المطحون، التين، الفسل، الفقوص، البصل، السلق، اللوز المقشور وهو يستعمل بكثرة كما هو الشأن الآن في المغرب - والجوز أيضاً، الفقع، الأرز - رغم قلته، إذ لم يكن موجوداً إلا بمرسية وبلنسية.

4 - التوابل والأفاويه:

وهي كثيرة متنوعة وكثيرة الاستعمال أيضاً، وأكثرها استعمالاً: الفلفل، الكزبرة الخضراء، الكزبرة اليابسة، النعناع، القرنفل، القرفة، الكرويا، الزنجبيل، السمسم، أنيسون، الصعتر، الجلجلان، الزعفران، المصطكي، الثوم (بكثرة) الكمون، المقدنوس، البوشن، عود بسباس، ورق أترج، الفيجان، السذاب، الصناب، الكافور، القاقلة، العاقر قرحا، ماء نعناع، ماء بسباس، ماء فلفل، عيون الكرفس، الترנגان، الاسبناخ، اليربوز، خولنجان، الزيتون المصير، ورق رند، عساليح الكبير، المصيرة، نوار الحرفش، المري^(١).

5 - الخلول المستعملة:

خل الليم، خل الزنبوع، خل الحصرم، الحصرم، ماء حب الرمان الحامض، المري بأنواعه: النقيع والمطبوخ والمعجل.

6 - أواني منزلية وغيرها:

الساطور، السفود، المقرش من الحديد المعد لشوك الشرائح، قصرية، سفود من حديد وعود، أبريم (طنجير) غربال من حلقا، مقلاة من حديد أو بخار، مقلاة مقصدرة، أبريق، طلية من عود، (فرطة) مرآة الكثافة (نوع من المقلاة) المنسج، رخامة، لوح أملس، صلاية، «اصلاء»، حجرة ملساء تستعمل لسحق بعض الأعشاب، قفة من حلقا، غربال الشعر، محبس من

(١) من الملاحظ أن المري قليل الاستعمال في أطعمة التجيبي بينما نجده بكثرة في كتاب معاصره الذي حققه هـ. ميراندا.

فخار، ملة من نحاس أو فخار، قرية مديونة «شكوة». سكين من عود الميزان (يثقب به النقر) خاوية مثرد، طيفور. مقلاة حديدية أو من فخار. غفية من عود أو من فخار، معلقة، مهراس أو مهرس من عود أو نحاس، خاوية، زير، قادوس التقطير، معكك، مصال، مغرفة، ملعة.

7 - المكايل والموازين:

لم يستعمل منها المؤلف سوى الأوقية والدراهم والرتل والمثقال والجزء.



هذه نظرة موجزة عن أهم مكونات الأطعمة ومقوماتها، والأواني والأدوات المستعملة لتحضيرها واستعمالها، فهي تعطينا فكرة عن نوعية هذه الأطعمة وخصوصيتها، كما تشكل مقاييس لتحديد مستواها المادي والاجتماعي، فهي في مجلتها أطعمة غنية ذات مستوى رفيع في كثير من الأحيان، بسيطة في أحيان، ومعقدة في غالب الأحيان، ولكنها تدل كذلك على عقلية مستهلكيها والطور الذي قطعوه في مسار الحضارة المادية والثقافية في العصر الذي ندرسه، وهو العصر المريني في بدايته.

إلا أن هذا التعقيد في التكوين والتقويم والطبخ والتحضير قد أصبح أمراً ميسوراً في تناول القارئ المتواضع. ذلك أن لغة «الكاتب الأدب الفقيه العلامة» التجبي، لغة سهلة بسيطة لا تكلف فيها ولا تصنع، بل هي أقرب إلى الدارجة منها إلى اللغة الأدبية إذا استثنينا المقدمة التي ترقى إلى مستوى عالٍ بثرتها الفني وبأسلوبها المنهجي، كما أسلفنا؛ بل إنك لتجد فيها أخطاء نحوية وصرفية وغيرها - من المؤكد أنها من عمل الناسخ - حاولنا إصلاحها مع المحافظة على وحدة النص.

نسخ الكتاب:

حاولنا العثور على أكبر عدد ممكن من نسخ هذا المخطوط الذي ظل محتجباً زمناً طويلاً إلى أن عرف به المستشرق (ف. لاكرنخا) منذ عشرين سنة،

معلناً عن استعداده لتحقيقه ونشره. ولقد تأكد لنا أنه ما يزال مخطوطاً رغم هذا الوعد كما أسلفنا.

إلا أن محاولتنا هذه لم ترضنا كل الرضى، إذ لم نجد من النسخ المرجوة إلا ثلاثاً نوجز وصفها كما يلي:

1 - النسخة الأولى، التي رمزنا إليها بالحرف «أ» توجد بمكتبة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد، محفوظة في مجموعة كايانكوس تحت رقم (16). مكتوبة بخط مغربي جميل أسود أو أحمر بالنسبة للعناوين، لكن هذا الخط الجميل سرعان ما تغير ابتداء من الورقة 70 فأصبح رديئاً لا يكاد يقرأ.

تقع هذه المخطوطة في 134 ورقة مقاييسها 18x15 و10 كلمات في السطر، إلا أن هذه المقاييس ليست ثابتة مستقرة، ذلك أن السطر الواحد أصبح يشتمل على 20 كلمة بدلاً من 15 ابتداء من الورقة 47.

وقد أصيبت بوتر كثير في عدد كبير من أوراقها، فحرفت وشوهت، ولا أدلّ على ذلك من القسم السابع الذي حذفت من فصوله العشرة ستة فصول، وكذلك الأمر بالنسبة للقسم العاشر الذي به بتر ملحوظ.

والغالب على الظن أن هذه النسخة من أصل مغربي على ظهرها الكتابة الآتية: «اشترى كايانكوس هذا الكتاب من مغربي بمدينة تطوان بتاريخ 1850 بما قدره 25 مثقالاً».

كما نجد معلومات أخرى تؤكد ما غلب عليه ظننا وهي أن هذه النسخة نفسها كانت موجودة في المغرب سنة 1118 في بداية عهد السلطان مولاي إسماعيل، حسب تقييد آخر تحمله في ورقة من بدايتها.

2 - النسخة الثانية، التي رمزنا إليها بالحرف «ب» توجد محفوظة بمكتبة جامعة توينجن بألمانيا تحت رقم 5473 كما يتضح ذلك في الإذن الذي حصلنا عليه من هذه المؤسسة. وهي نسخة جديدة مكتوبة بخط مشرقى حافظت على وحدتها وعلى عناصرها منذ البداية إلى الفصل الثالث من القسم السابع (فصل في الجزر) وتنتهي عند هذا الحد. وهي بهذا الاعتبار قد فقدت جزءاً كبيراً

منها، ومع ذلك فقد اعتمدناها أساساً رغم البتر الذي أصابها ورغم سقوط كلمات وجل في بعض فقراتها:

وتتضم من الأوراق 78 مقاييسها: (21 × 15) و (17 × 12).
20 سطراً في كل صفحة، وقد تم نسخها على يد حمزة الفقير في خامس شهر
ذي الحجة سنة 1211.

3 - أما النسخة الثالثة، التي رمزنا إليها بالحرف «ح»، فهي لصديق
أجنبي وضعها رهن إشارتنا للاستعانة بها وهي في الحقيقة عبارة عن جملة أوراق
مبعثرة لا تمثل إلا جزءاً من الكتاب المراد نشره، ولقد أفادتنا على الخصوص
ابتداء من القسم السادس إلى نهاية القسم العاشر، كتبت بخط مغربي،
ومقاييسها: (18 × 13) و (14 × 11).

وبالله التوفيق

بسم الله الرحمن الرحيم صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله
وصحبه وسلم تسليمًا الحمد لله الذي فضل نوع الانسان على جميع الخلق
واختصه بحمة قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من الرزق
والذي وسع عباده احسانًا وافاض عليهم نعمة الوانا وابين بين شملها تظهر
في المطامع اختراعًا وافتنانًا واباح لهم من بركة وكلوا من طيبات ما رزقناكم
انعامًا وامتنانًا والصلوة على سيدنا محمد رسوله صاحب الشفاعة والحوض
والاكرم على الله من جميع اهل الارض صلى الله عليه وعلى آله وصحبه صلوة
ادخرها اليوم الجراء والعرض اتا بعد فان تمايله الى الكبر وتفاوت
فيه من ذوي الاقدار همم لا تخرج عنه ولا ترسيم الاهتمام بالاغذية التي
هي قوام صحة الابدان واول الاسباب في اعتدال مزاج الانسان والثبات
في طوعها على ما تقتضيه الصلوة الجريئة من الاحكام والاتقان لا سيما
من كرم شيمه ووقى شح نفسه فتحكي بالتخاء نفسا كريمة ممن يعشوق لغيره
ولا يخفى بذمة جاره ويوسع في بيته سعة صدره ورضي النصف في قلبه كما
لا يرضى الا الذرع في قلبه ولم يكن نداء كما قيل سراب يلح في سماخ
ولا قيل فيه انه ابيضهم سربال طباخ والمقدمة التي لها الفضل نعمة الادم
المخل والبركة التي عنتيت على الزيد البركة في التريد ولو اطلت في هذا الباب
اذكرت لما من خير الشيعر ولو ارن المنسوبة اليها اسمها اختراعًا اميرًا
ولا نيت بطرف من فرايد القوايد ولمح من جميع المنهوم وزهر الزارد لكن
الاختصار ارادت والاقتصار على المستحسن من انواع الطبخ قصدت
وقد رايت كثيرًا من الناس القوا في الطبخ كتبًا اقتصر فيها على
المشهور واغفلوا التنبيه على كثير من الامور والمشارقة في ذلك الكثير
مما يحبه الاذان ان يافقه او يكاد يستفذه الانسان وهي عند من ارفع
المطامير ولعل هذا بحسب ما هم ومواهبهم وطبايح اغراضهم واحوايهم وان
تعصبت للصنف الاندلسي فاقول انه لم يفي هذا الباب واشباهه اهل
البرات

الورقة 1 (أ - ب) من مخطوط توننجن

الجهات وذو القدم وان تأخرت اعصارهم في اختراع الطيبات وهذا
 علي اقتصارهم واختصارهم ومجاورتهم في ما كثرهم وبارهم لاعداء الاسلام
 علي نراي نادرهم وقد الفت كتابي هذا من انواع الطبخ في هذا الشأن
 واستوفيت فيه ما استحسنه واخترت من كثير الالوان انيت فيه
 من الاندلسيات بكثير واقتصر من المشرقيات علي المنتخب اليسير
 واضفت اليها من المعلوم المشهور كل ما يدخل في اصناف الطبخ وتعلق
 به علي الخصوص والعموم كالكوامخ والمخلول وغير ذلك مما اودعته في
 كثير من الفصول واقول ان اول ما يجب ان يتجنب محاداة الطبخ في
 المواضع الرخيصة واليسير القديمة وان لا يطبخ في قدر الفخار مرتين وقد حض
 بعض اطباء علي ذلك وذكر ان الطبخ في اواني للذهب والفضة لو امكن وباحه
 الشراء افضل وذكر اواني الفخار الخشن في ان لا يطبخ في ثمانية الفخار غير مرة
 واحدة وفي اواني الحنطة خمساً ونحوه عن الطبخ في اواني النحاس لرواء جرمها
 واستحباب الطبخ في ثمانية الحديد اذا تعهدت بالفصل والتثايف والتعطف من
 صداها وذكر من خواصه انك اذا دام الانسان الطبخ فيها افادت فوايد حمة
 اقلها تقوية الاعضاء علي جميع الافعال وذكر انه لا بأس باواني القصدير
 قدوماً وصحافاً وقال آخرون ان الاكل والشرب في اواني الزجاج والطبخ لو امكن
 موافق حسن ونهلي ان تعطي الصفاة بالطعام بعد طبخه الا بما يخرج منه
 البخار مثل المغسل فانهم يزعمون انك لا ابخرة اذا ترددت ولم تخرج احدت
 في الاطعمة قوة سمية وخاصة لاسماك وكل ما يؤكل مشروباً وكذلك يجب
 تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها باغطية مثقوبة ثقوباً اقل من
 ما يمكن وافضل ما يقل في اواني الفضة والذهب واواني القصدير
 بعده ولا خير في اواني النحاس فان كل ما يقل في فخار ذي وخاصة ما هو كثير الدخنة
 مثل الرقاس والقلايا واشباهها فانها في طبعها من المعدلة ولا يعرف من ليس
 باليسير فكيف اذا نالها فساد من مزاج النحاس ويجب ان يقدم في الاكل كل ما
 هو غليظ ليكون في قعر المعدة لان قعرها اقوي علي الهضم من اعلاها ولذلك

STAATSBIBLIOTHEK
PREUSSISCHES KULTURERBISITZ

Orientabteilung

Potsdamer StraÙe 33
Postfach 1437
D-1000 Berlin 30
Telefon (030) 786-1
Telex 1 83 160 staab d

Staatsbibliothek Preussischer Kulturbesitz Postfach 1437 D-1000 Berlin 30

Monsieur le Professeur

Dr. Mohamed Bencheikroun

Université Mohamed V

80, Avenue des Nations Unies

Algèr

R a b a t / M a r o c

Berlin, den 1e 27 novembre 1980
- 2263 -

Monsieur,

Nous vous remercions de votre lettre en date du 5 octobre ainsi que de la partie inférieure, dûment signée, de nos instructions pour l'usage de nos manuscrits qui nous sont parvenues, par l'intermédiaire de l'ambassade de Maroc à Bonn, il y a quelques jours.

Conformément à votre désir, nous vous autorisons à utiliser le manuscrit en question pour l'édition que vous avez l'intention de publier.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

(Dr. D. (George)

رسالة من الدكتور جورج، مدير مكتبة الدولة ببرلين، تتعلق بخطوط فونتين.

فضائل الخمر
في طبّيات الطعام والأدوية





[مقدمة المؤلف]

بسم الله الرحمن الرحيم
 صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً

الحمد لله الذي فضّل نوع الإنسان على جميع الخلق، واختصه بمزية ﴿قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده والطيبات من الرزق﴾^(١) والذي وسع عباده إحساناً وأفاض عليهم نِعَمَهُ الواناً، وبيّن بين شهواتهم في المطاعم اختراعاً وافتناناً، وأباح لهم من بركة ﴿وكلوا من طيبات ما رزقناكم﴾^(٢) إنعاماً وامتناناً. والصلاة على سيدنا محمد رسوله صاحب الشفاعة والحوض، والأكرم على الله من جميع أهل الأرض، صلى الله عليه وعلى آله وصحبه صلاة ادخرها ليوم الجزاء والعرض.

أما بعد، فإن مما يهتز إليه الكريم، وتتفاوت فيه من ذوي الأقدار هم لا تبرح عنه ولا تريم، الاهتمام بالأغذية التي هي قوام صحة الأبدان، وأول الأسباب في اعتدال مزاج الإنسان، والثائق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الإحكام والإتقان، لا سيما من كرم شيمة، ووقي شح نفسه فتحلى بالسخاء نفساً كريماً، ممن يعيش لضوء ناره، ولا يخفى بذمة جاره، ويوسع في بيته سعة صدره، ورضى النصف في قدره، كما لا يرضى إلا الدفع في قدره،

(١) سورة الأعراف: آية ٣٢.

(٢) سورة البقرة: آية ٥٧.

ولم يكن نداء كما قيل سراب يلمع في سماخ^(١)، ولا قيل فيه إنه أبيضهم سربال طباخ^(٢)، والمقدمة التي لها الفضل، «نعم الأدام الخل»، والبركة التي عتيت على المزيد، البركة في الثريد. ولو أطلت في هذا الباب لذكرت المأمون خبزاً الشعيرا، وبوران المنسوبة إلى اسمها اختراعاً أثيراً، ولأتيت بطرف من فرائد الفوائد، وملح من جميع^(٣) المنهوم وزرد الزوائد، لكن الاختصار أردت، والاختصار على المستحسن من أنواع الطبخ قصدت؛ وقد رأيت كثيراً من الناس ألفوا في الطبخ كتباً اقتصروا فيها على المشهور، وأغفلوا التنبيه على كثير من الأمور. وللمشاركة في ذلك الكثير^(٤) مما تمجه الأذان، إذ يأنفه^(٥) أو يكاد يستقذره الإنسان. وهي عندهم من أرفع المطاعم، ولعل هذا بحسب مائهم وهوائهم، وطبائع أغراضهم وأهوائهم.

[١/ب] وإن تعصبت للصنف الأندلسي فأقول إنهم في هذا الباب وأشباهه أهل / الحميات^(٦)، وذوو التقدم وإن تأخرت أعصارهم في اختراع الطيبات، وهذا

(١) كذا في ب؛ ولعله «السباخ» وهو الأرض التي يعلوها ملح.

(٢) وفي ذلك يقول الشاعر:

إذا الرجال شتوا واشتد أكلهم فانت أبيضهم سربال طباخ
والسربال هو نوع من اللباس الشبيه بالقميص يرتديه الطباخ ويكون شديد السواد لا تساخه وتلطخه بالأدام وغيره.

(٣) كذا في جميع النسخ ولعل الصواب هو جموع أو جمع.

(٤) راجع مثلاً تفصيل ذلك في:

M. Rondinson, Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine In Revue des Etudes Islamiques, 1949 pp. 95-165.

وهو بحث قيم تناول فيه المؤلف بالوصف والتحليل - في بعض الأحيان - ما أنتجه المشاركة في هذا الباب الخاص بالأطعمة والأشربة.

ولعل التجيبي يقصد هنا محمد بن الحسن الكاتب البغدادي الذي ألف كتاب الطبخ وهو معاصر له تقريباً؛ وكتاب الطبخ هذا حققه ونشره الدكتور داود الجليبي بالموصل سنة 1934/1353. وقد ترجم هذا الكتاب إلى الانجليزية والفرنسية.

(٥) ب: أن يأنفه.

(٦) ب: الحمات؛ ولعلها «الحمات».

على اقتصارهم، ومجاورتهم في أماكنهم وديارهم، لأعداء الإسلام على تداني نارهم^(١).

وقد ألفت كتابي هذا من أنواع الطبخ في هذا الشأن، واستوفيت فيه ما استحسنت أو اخترعت من كثير الألوان، أتيت فيه من الأندلسيات بكثير، واقتصرت من المشرقيات على المنتخب اليسير، وأضفت إليها من المعلوم المشهور كل ما يدخل في أصناف الطبخ أو يتعلق به على الخصوص والعموم: كالكوامخ والخلول، وغير ذلك مما أودعته في كثير من الفصول.

وأقول إن أول ما يجب أن يتجنب محاولة الطبخ في المواضع الوخيمة الذميمة، وأن لا يطبخ في قدر الفخار مرتين، وقد حض بعض الأطباء على ذلك وذكر أن الطبخ في أواني الذهب والفضة لو أمكن وأباحه الشرع أفضل، وذكر أواني الفخار والختم^(٢) ونهى أن لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة واحدة وفي أواني الختم خمساً، ونهى عن الطبخ في أواني النحاس لرداءة جوهرها، واستحب الطبخ في آنية الحديد إذا تعوهدت بالغسل والتنظيف والتحفظ من صدئها، وذكر من خواصه أنه إذا أدام الإنسان الطبخ فيها أفادت فوائد جمة أقلها تقوية الأعضاء على جميع الأفعال، وذكر أنه لا بأس بأواني القصدير قدوراً وصحافاً. وقال آخرون: إن الأكل والشرب في أواني الزجاج والطبخ لو أمكن موافق حسن، ونهى أن تغطي الطعام بالصحاف^(٣) بعد طبخه إلا بما يخرج منه البخار مثل المنخل، فإنهم زعموا أن تلك الأبخرة إذا ترددت ولم تخرج أحدثت في الأطعمة قوة سمية وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشوياً، وكذلك يجب تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها بأغطية مثقوبة ثقباً أدق ما يمكن. وأفضل ما يقل فيه أواني الفضة والذهب وأواني القصدير والرصاص بعده. ولا خير في أواني النحاس فإن كل ما يقل فيها رديء وخاصة ما هو كثير الدهنة مثل المرقاس والقلايا وأشبابها فإنها في طبعها من الحدة والانحراف أمر ليس باليسير

(١) ب: على ثنائي، ولعل الصواب وثنائي نارهم وفيه إشارة إلى الحديث: «لا ترمي نارهماء».

(٢) الختم: نوع من الطين تصنع منه الأواني المزججة من داخلها.

(٣) ب: الصحاف بالطعام.

فكيف إذا نالها فساد من مزاج النحاس. ويجب أن يقدم في الأكل كل ما هو غليظ ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى على الهضم من أعلاها. [١/٢] وكذلك/ الألبان والثرايد والجبن والمهريس والأطرية ولحوم البقر والغنم المسنة والقديد والحوت والحبوب المقلوة وشبهها، يقدم كل ذلك ليجود هضمه، وتقدم البقليات لتلين البطن. وكل ما هو ظاهر الملح يجب أن يتوسط وتؤخر الحلوى والفواكه والمشويات إذا نضجت. فأول المأكّل منها أولى وكل ما يتخذ من الحلوى بالبيض وقد صلبت يجب تقديمها، وكل ما يتخذ بالسّمسم^(١) منها أو بيزر الكتان، إلا أن يكون في المعدة خلط صفراوي، فحينئذٍ يجب أن يتجنب جملة وإن لم يكن بدّ فالتأخير بها أولى. [إلا] أن تكون المعدة ضعيفة جداً فإنه حينئذٍ يُختار انضمامها فتقدم. وأمثال هذا كثير مما يخرج عن المقصود في كتابي هذا.

وقد سمّيته بفضالة الخوان في طيات الطعام والألوان، وقسمته إلى اثني عشر قسمًا: (٢)

□ القسم الأول: في الأخباز والثرايد والأحساء وطعام الخبز وغير ذلك، وهو خمسة فصول:

الفصل الأول: في الأخباز.

الفصل الثاني: في الثرايد.

الفصل الثالث: في الأحساء والجشائش.

الفصل الرابع: في طعام الخبز وأنواع المجينات والإسفنج وأشباه ذلك.

الفصل الخامس: في سائر ذلك مما يسقى سقي الثرائد أو يطبخ طبخ الأحساء.

□ القسم الثاني: في أصناف لحوم ذوات الأربع، وهو ستة فصول:

الفصل الأول: في ألوان اللحوم البقرية.

(١) الجِلْجِلان هو السّمسم (Sesame)؛ (راجع تحفة الأحياب: ١٦٥ (٣٦٧) تجد فيه تفاصيل كثيرة في الموضوع).

(٢) ب: وقسمته اثنا عشر قسمًا.

٣٠

- الفصل الثاني: في ألوان اللحوم الغنمية.
- الفصل الثالث: في ألوان لحوم الخرفان.
- الفصل الرابع: في ألوان لحوم الجداء.
- الفصل الخامس: في ألوان اللحوم الوحشية.
- الفصل السادس: في المصنوع من لحوم ذوات الأربع من البنادق^(١) والمرقاس^(٢) والأجرش والمهريسة وغير ذلك.

□ القسم الثالث: في لحوم الطير، وهو سبعة فصول:

- الفصل الأول: في ألوان لحوم الإوز.
- الفصل الثاني: في ألوان لحوم الدجاج.
- الفصل الثالث: في ألوان لحوم الحجل.
- الفصل الرابع: في ألوان لحوم فراخ الحمام.
- الفصل الخامس: في ألوان لحوم اليمام.
- الفصل السادس: في ألوان لحوم الزرازير.
- الفصل السابع: في ألوان لحوم العصفير.

/ □ القسم الرابع: في اللون المسمى بالصنهاجي وفي طيخ اللسان والكرش، [ب/2] وهو ثلاثة فصول:

- الفصل الأول: في الصنهاجي.
- الفصل الثاني: في اللسان.
- الفصل الثالث: في الكرش.

□ القسم الخامس: في الحيتان والبيض، وهو فصلان:
الفصل الأول: في الحيتان.

(١) بندق ح بنادق الجلوز.

راجع التفاصيل الدقيقة في تحفة الأحباب: 30(64) «قليل في المغرب الأقصى وكثير في الجزائر». ولكن المقصود هنا هو ما يصنع في اللحم المدروس من كويرات شبيهة بحبات البندق وخصوصاً من «الكفتة أو الأحرش»؛ راجع أيضاً: 112 - 118 من كتاب: R. Dozy, Dict.

(2) سيأتي الحديث عنه مفصلاً في باب «وهو بصقة عامة اللحم المدروس الذي تحشى به المصارين وغيرها ويطلق عليه العامة في المغرب «مركاز» أو المركاس ج مراكس، وهو شبيه باللقاق.

الفصل الثاني: في ألوان البيض.

□ القسم السادس: في الألوان وكل ما يكون منها، وهو ثلاثة فصول:

الفصل الأول: في عقد اللبن الحليب وما يصنع منه.

الفصل الثاني: في عمل الرايب واستخراج الزبد.

الفصل الثالث: في عمل الجبن اليابس وما يصنع منه، وفي إصلاح الزبد واللبن.

□ القسم السابع: في البقول وما ينسب إليها، وهو عشرة فصول:

الفصل الأول: في القرع.

الفصل الثاني: في ألوان الباذنجان.

الفصل الثالث: في ألوان الجزر.

الفصل الرابع: في ألوان الكمأة.

الفصل الخامس: في ألوان الاسفراج^(١).

الفصل السادس: في ألوان الحرشف والقنارية وأفزان.

الفصل السابع: في طبخ الفطر.

الفصل الثامن: في ألوان الاسفناخ^(٢)، واليربون والحس وشبه ذلك.

الفصل التاسع: في الجنانية.

الفصل العاشر: في القلقاس.

□ القسم الثامن: في أنواع الحبوب من الفول والحمص وغيرهما، وهو ثلاثة فصول:

الفصل الأول: في ألوان الفول الأخضر واليابس.

الفصل الثاني: في ألوان الحمص.

الفصل الثالث: في العدس.

□ القسم التاسع: في المعسلات وأنواع الحلوى، وهو سبعة فصول:

الفصل الأول: في عمل المعسل والغساني.

(١) يقصد السفراج (أي أنواع الأسفراج أو الأسبرج عند الأندلسيين، وهو المليون عند المشارقة).

(٢) يسمى في المغرب باللق (انظر تحفة الاحباب: ٢٣، ٤٧) وفي المشرق: السبانخ.

الفصل الثاني: في أنواع الحلوى.

الفصل الثالث: في القاهرة والسنبوسك.

الفصل الرابع: في عمل القصب الحلو.

الفصل الخامس: في عمل الفانيذ والأشفاول.

الفصل السادس: في الجوزيتق واللوزيتق.

الفصل السابع: في أنواع شرقية.

□ القسم العاشر: في الكوامخ وما ينضاف إليها من عمل الخلول وأنواع المري واستخراج الأدهان وإصلاح الزيت عند فساده وإصلاح الأطعمة، وهوائنا عشر فصلاً:

[١/٣]

الفصل الأول: في عمل الصناب^(١).

الفصل الثاني: في عمل الزيتون.

الفصل الثالث: في تصيير الليم.

الفصل الرابع: في تصيير الكبر.

الفصل الخامس: في تصيير الباذنجان.

الفصل السادس: في تصيير الحوت.

الفصل السابع: في عمل الخلول.

الفصل الثامن: في عمل أنواع المري.

الفصل التاسع: في عمل الزيت من أنواع الجبوب وإصلاح الزيتون.

الفصل العاشر: في استخراج الأدهان.

الفصل الحادي عشر: في عمل القديد.

الفصل الثاني عشر: في إصلاح الأطعمة وغير ذلك.

□ القسم الحادي عشر: في طبخ الجراد والقمرن.

□ القسم الثاني عشر: في الغاسولات.

(١) أتبعنا في ترتيب الأقسام ما جاء في متن الكتاب؛ أما فهرسة ب فالترتيب فيها مختلف عما هنا.

(٢) ادام يتخذ من الخردل والزيت ذو أوراق عريضة.

القسم الأول:

في الأخباز والترايد والاحساء وطعام الخبز وغير ذلك
وهو خمسة فصول:

الفصل الأول:

في الأخباز

١ - نوع الخبز المطبوخ في الفرن:

يؤخذ السميد ويبل ويجعل فيه الملح ويترك قدر ما يرطب، ويعرك عركاً جيداً، ثم يوضع فيه الخمير ويعجن بالماء قليلاً قليلاً حتى يستوفي حقه ويظهر الثامه، ثم يوضع عليه قليل من الرقاق ويُلَتَّ به ويقرَّص أقراصاً وفق المراد، ويوضع طَيّ منديل من كتان أو صوف ويُغَطَّى بجلود من الضأن أو بما يقوم مقامها ويترك حتى يجتم، وعلامة اختماره أن يرتفع ويضرب باليد فيسمع له دوي، ثم يطبخ في الفرن متحفظاً به ثم ينظف ويوضع في وعاء ويستعمل عند الحاجة إليه.

وإن كان الدقيق درمكاً^(١) أو غيره فلا سبيل إلى بله وتركه، بل يوضع الخمير والملح فيه ويُعجن من حينه، والماء في ذلك كله سخن بقدر الكفاية إن شاء الله تعالى.

(١) يقصد بالدرمك الدقيق الصافي الخالص (Forment, farine de première qualité).

2 - نوع الخبز المطبوخ في التنور^(١):

يؤخذ السميد ويعجن على نحو ما ذكر من البلب والعرك. ويترك ليختمر، فإذا قارب الاختمار أوقدت النار في التنور وسُفرت حتى يحمر ويبيض، ثم يزال ما فيه من الدخان وقرص الخبز أقراصاً، وتلصق الأقراص سرباً في جنب التنور واحدة واحدة بعد بلّ اليد بالماء، ويوضع على وجوه الأقراص ورق الكرم مبلولة بالماء ليزيدها بصيصاً، ويغطى فم التنور والأنقاب التي بأسفله بما يمنع خروج حرارة النار منه ودخول الهواء فيه. وإن كانت النار قوية صُمّت/ إلى وسط التنور ووضع تحت الخبز أحجار تقيه إحراق النار، ويتفقد [ب/3] الخبز حتى يستوفي حقه من الطبخ ثم يخرج ويمسح ويستعمل إن شاء الله تعالى.

3 - نوع الخبز المطبوخ في الملة^(٢) أو في طاجن الحديد:

يؤخذ السميد ويعجن كما ذكر ويترك حتى يختمر ثم توضع الملة على نار معتدلة فإذا حميت قرص الخبز ووضع فيها واحدة بعد أخرى ويتحفظ بها في طبخها وتحولها حتى تستوفي حقها من الطبخ وتستعمل إن شاء الله تعالى.

4 - نوع الخبز الفطير:

يؤخذ السميد فيعجن على نحو ما ذكر، غير أنه يكون دون خمير، ويكون الماء فيه قليلاً، ويمجد عركه ثم يقرص أرق ما يمكن ويثقب، وتمسح وجوه الأقراص بالماء، ويطبخ في الفرن، وكذلك عمله إن طبخ في التنور أو في الملة.

5 - نوع خبز البنيج^(٣):

يؤخذ دقيقه فيوضع في المعجنة ويوضع فيه الملح ويعجن عجناً جيداً بماء

(١) حفرة في الأرض على شكل دائرة تستعمل لإنضاج الخبز ويتميز عن الفرن بكون هذا الأخير بطبخ فيه الخبز وغيره من الأطعمة واللحوم ويوجد خارج الدار وله فم وله أيضاً ثقب بأسفله.

(٢) الملة: بفتح الميم، الرماد الحار والحفرة أيضاً التي تحفر في الرماد الحار. خبز الملة هو الخبز المطبوخ في الرماد الشديد الحرارة.

(٣) كذا في سائر النسخ. نبات يستهلك في الأندلس في عهد المزلّف وهو شبيه بذرة بيضاء تشبه الزوان.

قليل فإنه لا يصلح به كثرته، ثم يقرص للفرن خشناً وللتنور والملة دقيماً، ويوضع على وجهه سمسم^(١) وأنيسون^(٢) ونافع، ويعجل طبخه لئلا يفسد فإنه لا يحتمل التأخير.

هذا النوع من سائر الأنواع الخارجة عن خبز القمح لاستطرافه عند الأندلسين وكثرة استعمالهم [له] في فصل غلته ببلادهم.

(١) الجليلان: راجع في الموضوع تحفة الأحباب: 160 و367.

(٢) حبة حلاوة في المغرب.

الفصل الثاني: في أنواع التراثد

١ - ثريدة من رؤوس العجول:

يؤخذ رأس عجل سمين أو عجلة وتوضع برمة^(١) نحاس على النار بما يغمر الرأس من الماء، فإذا غلت البرمة وضع فيها الرأس وترك ساعة، ثم يقاس باليد فإذا تناثر الشعر بسهولة أخرج من الماء وأسرع بإزالة الشعر، فإن بقي منه شيء أعيد الرأس إلى الماء السخن حتى يتنقى ولا يبقى من الشعر بقية، وإن تعذر سمطه بالماء شوط على النار. ويوضع بعد ذلك في وعاء كبير بما يغمره من الماء ويترك حتى يديغ ويغسل ويحك حتى يذهب عنه رائحة التشويط، ثم يفصل وتنظف قطعه بالغسل وتوضع في قدر كبيرة ويوضع فيها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة أو مدقوقة ويصب عليها من الماء أكثر مما يغمرها، وتوضع القدر على النار حتى تنتهي في الطبخ، ثم يبرد الخبز المختمر أدق ما يمكن ويتزع الودك من القدر ويوضع في إناء ويسقى الفتات بسائر المرق ويترك قليلاً. ويتفقد فإن أخذ الثريد حقه من المرق وإلا زيد فيه [١/٤] بقدر ما يكفيه منه ويحفظ من أن يكون الثريد خفيفاً، ثم يُصب الودك على الفتات وتوضع القطع عليه وتذر عليه قرقة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله.

ومن أرادها بالخبز المعاد العجن فليعجن السميد على نحو ما ذكر ويتركه حتى يختمر فإذا اختمر أعاده للعجن وقرصه أقراصاً رقائقاً وثقبها أنقاباً ومسح

(١) قدر من نحاس، ولا تزال اللفظة مستعملة في فاس على الخصوص.

وجوهها بالماء، فإذا طبخت في الفرن أو في التنور فتتها أدق ما يمكن وسقاها على نحو ما تقدم، وإن أرادها بمورقات الإسفنج قطع المورقات قطعاً كبيراً وسقاها سقياً كثيراً حتى يفضل المرق في المثرد.

2 — ثريدة من رؤوس غنم الأضاحي وغيرها:

تؤخذ الرؤوس وتسمط مع أكارعها بالماء المغلي على نحو ما ذكر، فإن تعذر سملها شوطت على النار حتى يذهب عنها الشعر، ثم توضع في إناء بما يغمرها من الماء وتديغ فيه ديبغاً جيداً، ثم تُجرد بالسكين وتحك باليد بما ينقيها حكاً بليغاً وتضرب أنوف الرؤوس على حجر حتى يقع الدود المتكون بداخلها، ثم تفصل عضواً عضواً وتوضع في قدر كبيرة بعد إجادة غسلها بالماء وتنظيفها، ويؤخذ الكرش فيسلق بالماء السخن ويجرد بالسكين حتى يبيض وينقى، ثم يؤخذ من الشحم الذي بداخل بطن الكيش وهو المسمى بالمنسج وبالرداء فيقطع قطعاً ويجعل في طي كل قطعة من الشحم قطعة من الكرش ويشد عليه بالمصران بعد تنظيف المصران بما في داخله وتلف من ذلك عصب وتوضع في القدر مع الرؤوس، ويجعل في القدر ملح وزيت وكزبرة يابسة وفلفل وقليل من البصل مقطوعاً ويصب في القدر من الماء ما يغمر الذي فيها وزيادة وتطبخ في الفرن أو في الدار حتى تنضج، ثم تقطع مورقات الإسفنج قطعاً كبيرة في المثرد ويصب عليها المرق حتى يفضل في المثرد وتذر عليه قرفة ويؤكل ذلك هنيئاً.

وقد تعمل من ثريد الخبز الفطير أو المختمر على نحو ما ذكر قبل لمن أراد ذلك بحول الله تعالى.

3 — ثريدة من رؤوس صغار الجداء.

تؤخذ الرؤوس فتغسل وتنظف وتوضع في قدر ويجعل معها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصل مدقوق، ويصب على ذلك ما يغمره من الماء، [ب/٤] ويوضع القدر على النار فإذا قاربت الطبخ نقى الإسفناخ/ وغسل غسلاً

بليغاً ثم يقطع ويوضع في القدر مقدار غليتين، [فإذا تم ذلك] أزيلت عن النار وجعل فيها زبد مغلي مصفى ويثرد أي خبز كان أدق ما يمكن ويسقى بالمرق ويقاس بالإصبع حتى يستوفي حقه من السقي، ثم تخرج الرؤوس من القدر وتوضع على الثريد ويوضع البقل تحت الرؤوس وحواليها ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 - ثريدة باللحم البقري المعلوف والأكرب الشتوي:

يؤخذ من أطايب اللحم البقري مثل الصدور والأملاج والسدية وغليظ الكرش بعد غسله بالماء السخن ويجرد حتى يتنقى ويبيض، ثم يغسل الجميع وينظف ويوضع في قدر كبيرة ويجعل فيها ملح وزيت وفلفل وكزبرة بآسة ويسير من بصل مقطوع ويصب على ذلك أزيد مما يغمره من الماء، وتوضع القدر على النار ثم يؤخذ قلوب الأكرب الغليظ فيقسم الأصل الواحد منها أربعة أجزاء ويختار من رخص ورقه ما أمكن فيضاف إلى القلوب، ويجعل معها في قدر أخرى بماء خاصة، وتوضع القدر على النار حتى تغلي مقدار ثلاث غليات، ثم يتفقد الأكرب فإذا قارب النضج وذهبت رداءته أخرج من القدر وغسل بماء سخن وأضيف إلى اللحم، ثم يثرد أي نوع كان من الخبز على الاختيار فإذا نضج اللحم والأكرب ذوب^(١) قليل من عيون الكزبرة الخضراء ووضع^(٢) في القدر وتركت القدر حتى تغلي مقدار غلية واحدة ثم تزال عن النار وتترك يسيراً على غصا^(٣) ليجتمع ودكها، فإذا اجتمع أخرج الودك منها وسقي الثريد بسائر المرق، فإذا استوفي حقه من السقي أخرج اللحم والأكرب وسوي فوق الثريد وصب عليه الودك وذر على الجميع قرفة وزنجبيل، وأكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وقد يصنع ذلك باللحم الغنمي السمين لمن أراه.

(١) ب: دون.

(٢) ب: ووقع.

(٣) رماد يحتوي على بعض الجمر ويشكل مرحلة خاصة من مراحل الطبخ وهي النهاية.

5 - ثريدة باللحم البقري المعلوف والقرع والبادنجان:

يؤخذ من أطايب اللحم البقري ومن العظام مثل عظم الورك وشبهه، فيقطع اللحم قطعاً، وينظف مع العظام ويوضع الجميع في قدر كبيرة، ويوضع عليه زيت وملح وفلفل وزنجبيل^(١) وكزبرة يابسة وكمون وبصلة مقطوعة ورأس من ثوم بقشره وحمص أبيض مبلول وورق أترج^(٢) وعود بسباس. ويصب في القدر من الماء ما يغمر ذلك وزيادة وتوضع على [النار]، ثم يقشر الباذنجان وتنشق كل واحدة/ على أربعة أجزاء من غير أن تفصل الأجزاء ويسلق في قدر أخرى بماء وملح [حتى] تذهب رداءته، فإذا قارب النضج أخرج من القدر وغسل بماء سخن وترك حتى يجف ماؤه، ثم يجرد خارج القرع وينقى داخله ويقطع قطعاً على سعة ثلاثة أصابع ويوضع مع الباذنجان في وعاء واحد، ثم يجعل الزعفران في المهراس ويصبي به القرع والبادنجان صبغاً جيداً، ثم يضاف كلاهما إلى اللحم فإذا نضج الجميع جعل فيه قدر ما يستطاب من الخل الطيب، ثم يثرد قدر الاختيار من الخبز المختمر أدق ما يمكن، فإذا استوتف القدر من الطبخ حقها أزيلت وتركت على غصا ليجتمع ودكها، ثم يزال الورك ويسقى الثريد بسائر المرق ويقاس بالإصبع حتى يستحكم بعد إزالة ورق الأترج وعود البسباس ورأس الثوم ويصب الودك فوق ذلك ويغمر به وجه المثرد ويذر عليه زنجبيل وقرقة، فإذا ابتدئ بالأكل أخرجت العظام من وسط المثرد واستفرغ ما فيها من المخ ثم تضرب على محول قاع المهراس ضرباً شديداً وتنفخ بالضرب إثر الضرب أشد ما يمكن ويعاد الضرب والنفخ الشديد ويفعل ذلك بكل عظم منها حتى يستفرغ ما فيها من الودك والمثرد يدار في أثناء ذلك حتى يعم الودك جميع أقطاره ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 - ثريدة تسمى بالمقبولة:

يؤخذ اللحم الغنمي السمين فيقطع قطعاً كبيراً وينظف ويوضع في قدر

(١) اسكينجير بالدارجة المغربية.

(٢) أترج - بضم الهمة والراء - والترنج أيضاً كلمتان فارسيستان، ويعني أيضاً نارنج أي (الزنبوع).

كبيرة، ويوضع فيه ملح وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة أو مدقوقة وزيت كثير ويترك ساعة يتقل على النار حتى يبيض اللحم وتخرج مائته، ثم يصب عليه ماء سخن ويترك يطبخ حتى ينضج. ثم يؤخذ العجين المعجون بالخمير ويترك حتى يقارب الاختمار فإذا قارب أعيد للعجين بدقيق يسير ويجاد عركه ويقرص أقراصاً رفاقاً وتثقب الأقراص وتطبخ في الفرن أو في التور، ثم يفتت أدق ما يمكن فإذا نضج اللحم صبغ بقليل زعفران ثم يخرج من القدر ويصفى المرق ويعاد وحده إلى القدر، ثم يوضع فيه الفتات، ثم يضاف إليه زبد طري مصفى أو سمن طيب، فإذا استحكم طبخه فرغ في مرثد كبير وسوي عليه اللحم أو المسلان إن كان وتذر عليه قرفة وفلفل ويستعمل إن شاء الله تعالى.

[٥/ب]

٧ - ثريدة باللحم الغنمي واللبن الحليب:

يؤخذ خروف فتي سمين فيفصل قطعاً كبيراً وتوضع في قدر كبيرة، ويوضع عليها فلفل وملح وكزبرة وبصلة مقطوعة وقدر الكفاية من الماء ويطبخ على النار فإذا نضج اللحم أخرج من القدر وغطى بمنخل أو بشيء رقيق يخرج منه بخاره، ثم يصفى المرق ويزال ثقله وتغسل القدر ويعاد صفو المرق فيها ثم يفتت الخبز الفطير أدق ما يمكن ويخلط مع المرق في القدر، وتوضع القدر على النار اللينة وتحرك بذنب المغرفة لئلا يلتصق من الفتات شيء بقعر القدر، ثم يسقى الفتات باللبن الحليب قليلاً قليلاً حتى يستوفي حقه من اللبن، ثم يفرغ في مرثد ويسوى عليه اللحم ويصب عليه زبد طري مصفى، ومن أراد أن تكون الدجاج السماء أو الخصيان بدل اللحم فعل ذلك ويطبخ بمرقتها الفتات مع اللبن وأكثر من الزبد وذر عليه سكرأ واكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٨ - ثريدة تسمى بشاشية ابن الرافع:

يؤخذ من أطايب لحم الخروف الفتي السمين أو لحم الجدي الرضيع ما أمكن ويقطع وينظف ويجعل في قدر كبيرة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وما يغمر اللحم وزيادة من الماء، ويوضع القدر على النار، فإذا قارب اللحم الطبخ أخذ الخس والبسباس والفول الأخضر

والكمأة^(١) ويسير كزبرة خضراء وينقى كل نوع على حدة ويختار الرخص منه، ثم يقشر الفول من قشره الأعلى وتقشر الكمأة وتقطع ويغسل الجميع ويوضع في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع فتت أي نوع كان من الخبز أدق ما يمكن ثم تزال القدر عن النار وتترك على الغضا ثم يقطع جبن طري قطعاً وتوضع في القدر ويسقى الثريد في الجبن حتى يستوفي حقه ثم يغلى الزبد الطري في طاجن فخار ويصفى ثم تخرج الخضرة من القدر وتفرش على وجه الثريد ثم يوضع معها اللحم والجبن ويصب الزبد على وجه الثريد وتذر عليه قرفة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٩ - ثريدة الفطير المصنوعة بالدجاج:

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان فتذبح وتسمط وتفتح بطونها وتخرج أحشاؤها وتفصل عضواً عضواً، ثم توضع في قدر كبيرة بعد غسلها وتنظيفها [١/٦] ويجعل فيها ملح / وزيت وفلفل وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وما يغمر اللحم وزيادة من الماء وتوضع القدر على النار، فإذا قارب اللحم الطبخ أخذ الخس والبسباس والفول الأخضر والكمأة ويسير كزبرة خضراء وينقى كل نوع على حدة ويختار الرخص منه ثم يقشر الفول من قشره الأعلى وتقشر الكمأة وتقطع ويغسل الجميع ويوضع في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع فتت أي نوع كان من الخبز أدق ما يمكن ثم تزال القدر عن النار وتترك على الغضا ثم يقطع جبن طري قطعاً وتوضع في القدر ويسقى الثريد في الجبن حتى يستوفي حقه، ثم يغلى الزبد الطري في طاجن فخار ويصفى، ثم تخرج الخضرة من القدر وتفرش على وجه الثريد، ثم يوضع معها اللحم والجبن ويصب الزبد على وجه الثريد وتذر عليه قرفة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٠ - ثريدة الفطير المصنوعة بالدجاج:

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان فتذبح وتسمط وتفتح بطونها وتخرج

(١) هي الترفاس عند أهل المغرب.

أحشاؤها وتفصل عضواً عضواً، ثم توضع في قدر كبيرة بعد غسلها وتنظيفها ويجعل فيها ملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل مقطوع أنصافاً وأرباعاً وحمص مبلول وتطبخ القدر على النار، ثم يؤخذ السميد ويبل ويجعل فيه الملح ويعجن بقليل من الماء عجناً قوياً محكماً، ثم يؤخذ طاجن من حديد أو ملة من فخار دون مزجج ويوضع على نار لينة معتدلة فإذا حمى الطاجن أخذ من العجين قطعة قطعة وجعل فيها سمن وعركه باليد ثم يُمد بالشوبك، ثم تطوى ويزاد فيها سمن ثم تمد أرق ما يمكن وتوضع في الطاجن قدر ما تبيض وتخب مائيتها خاصة، ثم تزال وتضرب باليد حتى يفصل بعضها من بعض، ثم تقطع قطعاً وسطاً وتوضع في المرد وتؤخذ قطعة أخرى من العجين فيصنع بها مثل ذلك حتى يتم العجين، ثم يؤخذ ما اجتمع من ذلك فيوضع في قدر الكسكو ويجعل قدر الكسكو على فم القدر التي فيها الدجاج ويلصق ما بين القدرين بطرف من عججين دائر بهما، ويغلى فم قدر الكسكو بمندبل يمنع خروج البخار منها ويترك حتى يطبخ ذلك بالبخار الذي يصعد من القدر السفلي على أثناب قدر الكسكو. وصفة الشوبك قطعة عود مخروطة غليظة الوسط رقيقة الطرفين.

ومن أراد^(١) أن يقرص العجين أقراصاً صغاراً بالسمن ويضعها واحدة على أخرى/ حتى يكمل ثلاثاً ثم يدها بالشوبك على الصفة الأولى ويجففها [ب/٦] بالطاجن ويكمل طبخها في قدر الكسكو كما ذكر فعل. فإذا انتهى طبخ الدجاج يتفقد الودك الذي في القدر فإن كان كثيراً وإلا زيد فيها سمن طيب وزيد طري وتترك القدر حتى تغلي، ثم تنقل من النار إلى غضا ليجمع ودكها، ثم يخرج الودك ويوضع في إناء على حدة ثم يسقى الفطير بسائر المرق من غير إكثار منه لأن كثرة المرق تحل الفطير وتفسده، ثم تخرج قطع الدجاج والبصل والحمص ويوضع ذلك على الفطير ويسوى في وسط المرد ويزين دائر المرد ببيض مسلوقة وزيتون طيب ولیم مصير، ثم يصب على ذلك كله الودك الذي في الإناء ويذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

(١) ب: أرادها.

وهذا هو الفطير المقصور على أهل إفريقية وخصوصاً حضر أهل تونس
فإنهم كثيراً ما يحتفلون^(١) به فيه ويباهون به في أعيادهم.

١١ - ثريدة بالفطير تسمى بالسبات: (٢)

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان المسمنة وما يقع عليه الاختيار من الاوز
وفراخ الحمام والحجل والعصافير فتوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة
وبصلة مقطوعة بعد ذبحها وتنظيفها وشق صدورها، ويحمل القدر على نار لينة
فإذا تقلت صب عليها ما يغمرها من الماء وتطبخ حتى تقارب النضج، ثم تخرج
من القدر وتحكم في سفايف وتصنع لها مرقة من خل ومري وزيت فترش بها
وتشوى على جمر معتدل حتى تحمر، ثم يصنع رغف من سميد محكمة الصنعة
وتثقب بعود رقيق ليتمكن نضجها في الفرن أو في التنور. ثم تخرج وتبرد كباراً
على قدر الدنيار ثم يحك في تلك المرقة التي في القدر جبن يابس طيب
بالاسكرباج^(٣) قدر الكفاية ويضاف إليه من الثوم المدقوق ما يكون طعمه ظاهراً
فإذا غلت القدر سقي ذلك الفطير حتى يستوفي حقه وتصف الطيور مفصلة عليه
وتنجم ببيض مسلوق مقسوم بخيط، وينثر عليه من اللوز المقشور والجوز
والزيتون الأخضر والمتمر والجبن المحكوك وتذر عليه قرفة وسنبل ويستعمل
بحول الله تعالى وقوته.

١٢ - ثريدة بالدجاج:

[١/٧] تؤخذ الدجاج فيصنع بها مثل ما تقدم من تنظيفها وتفصيلها، ثم توضع/
في قدر كبيرة بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وكمون وقليل من البصل مقطوع
أو مدقوق وحمص أبيض مبلول ولوز مسلوق وورق أترج وعود بسباس ورأس
من الثوم بقشره، ويحمل القدر على النار، ثم يؤخذ الدقيق أو السميد ويعجن

(١) ب: يحتفلون.

(٢) سيأتي تفصيله في الفقرة المخصصة لنوع من المسلات.

(٣) أو اسكلفاج أداة يبرد بها وتحك بقصد الدق والسحق.

بالماء والملح والخمير ويترك حتى يختمر في المعجنة، فإذا اختمر أعيد عركه ثانية وقرص أقراصاً وسطاً بين الخشونة والرقّة وثقبت ومسح على وجوهها بالماء وطبخت في الفرن، ثم تمسح وتفت أدق ما يمكن فإذا قاربت الدجاج النضج يحلّ قدر الكفاية من الزعفران بالماء البارد ويحفظ من كثرته فلأنها تفسده وتوضع في القدر وتحرك حتى يصبغ الزعفران جميع ما فيها ويترك قليلاً ثم يوضع فيها ما يستطاب من الخل الطيب وتغلّ غلية. ثم يؤخذ من البيض ما يكفي لتخمير القدر ويكسر في صحفة ويجعل عليها ملح وفلفل وزنجبيل وقرقة ويساط ذلك بالمغرفة حتى يختلط به ويجعل عليها ما يصبغه من زعفران محلول ويضاف ذلك إلى القدر وتحرك، ثم يترك على نار لينة وتسلق بيض وتشق بالخطب أرباعاً وتوضع في إناء على حدة ثم تدرس القوانص والأكباد حتى تصير كالمخ ويجعل فيها من الملح والأفاويه ما أمكن مع بياض بيضة وتصنع منها أقراص وتقل في المقلاة بزيت عذب حتى تحمر ثم تقطع قطعاً للطول وتوضع مع البيض المشقوقة، ثم تقل مقدار أربعة من محاح البيض بزيت عذب حتى تحمر وتضاف إلى البيض المشقوق، ثم يخرج ودك القدر ويوضع على حدة ويسقى الشريد ببقية المرق حتى يستوفي حقه من السقي ويسوى اللحم أعلاه ويزين بالبيض المشقوق بالمحاح المذكورة والقطع المصنوعة من القوانص ويصب الدوك فوق ذلك كله وتذر عليه قرقة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد عمل ذلك بالخيز المختمر عمله على نحو ما ذكر.

13 - ثريدة تسمى بالمكورة:

تؤخذ الدجاج المسننة الفتية وتفصل وتنظف وتوضع في قدر مع زيت وفلفل وزنجبيل وكزبرة وماء بصل وتترك تنقل ويصب عليها ماء كثير، وتطبخ حتى تهري أيضاً وتسقط عظامها وتطبخ/ بها دجاج آخر بأزراها على قدر [ب/7] ما تريد منها، فإذا نضجت أخرجت من القدر وأخذ فئات محكوك وسقي به هذا المرق في صفحة فخار وتفصل عليها الدجاج المرفوعة وتعاد إلى حرارة النار حتى تلتئم أجزاؤها وتذر عليها قرقة وفلفل وسنبل⁽¹⁾. وتنجم ببيض.

(1) نبات منه السنبل الهندي والسنبل الرومي وسنبل خزامة (Sorte de lavande).

وهذه الثريدة في غاية من الزيادة في الدم وإنعاش قوى المهوكين.

١٤ - ثريدة تزيد في الباه:

تؤخذ الدجاج الفتية السمان فتتظف وتفصل وتجعل في قدر جديدة مع زيت وملح وقرقة وكزبرة يابسة وتغل، ثم يجعل عليها ماء الحمص الأبيض المنقوع من أول الليل مع حمصه، ومن ماء البصل المدقوق المعصور ما يصلح ويلقي فيها سمن، فإذا نضجت ألقى فيها محاح بيض ويسقى بها فتات من خبز الحواري^(١) ويذر عليها سنبل وقرنفل وزنجبيل وفلفل وقرقة وتغم حتى تشرب المرق. وإن جعل مكان الدجاج العصافير أو جمعها^(٢) معاً كان أحسن، وربما طبخ معها في القدر ما أمكن من الجزر فيكون غاية في الطيب.

١٥ - ثريدة تسمى بالشاقومة:

يطبخ اللحم الغنمي قطعاً متوسطة بالملح والزيت والفلفل والكزبرة ويستكثر فيه من البصل ويقطع أنصافاً وأرباعاً فيما يكفي الثريد من الماء بعد تَقْلِيَّتِهِ، ثم يعجن الدقيق أو السميد المبلول باللبن الحليب رُغْفاً رقيقاً وتطبخ في الملة ثم تفتت أدق ما يمكن، فإذا نضج اللحم وغلت القدر سُقي الثريد بالمرق ووضع عليه اللحم وصب عليه الزيد الطري مصفى ويستكثر منه ويستعمل إن شاء الله تعالى.

١٦ - ثريدة القطائف وهي المشهدة - شرقية:

تؤخذ دجاجة فتية سمينة فيفتح بطنها وتخرج أحشاؤها وتترك صحيحة وتدخل أطراف أفخاذها في مخرجها، وتنظف وتوضع في قدر كبيرة بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة ويستكثر من البصل صحاحاً إن كانت صغاراً أو مقطعة إن

(١) دقيق أبيض.

(٢) ب: جمعاً.

كانت كباراً، وتوضع على النار ثم يدرس لحم صدر دجاجة أخرى ويصنع منه بنادق بأبزار وبياض بيضة وتوضع مع الدجاجة في القدر، فإذا طبخت أخرجت الدجاجة من القدر وبعثت إلى الفرن في طاجن فخار وتترك فيه ساعة قدر ما تحمر، أو تقلى في مقلاة بسمن طيب/، ثم تحمر المرقعة بثلاث من البيض [1/8] وتسلق ثلاث⁽¹⁾ أخرى وتشق على أربع، ثم يدرس اللحم ويخلط فيه ملح وفلفل وزنجبيل وقرقة وسنبل وقرنفل وقلوب لوز مسلوقة وثلاث من البيض، ويحشى مع ذلك فيه عجاج بيض مطبوخة ويشد رأسه بخيط وتوضع في قدر واسعة وتوضع على النار بماء وملح وزيت ويسير من المري، فإذا طبخ أخرج ووضع في طاجن فخار وجعل مغم من صفورقة قليل وبعث إلى الفرن وتحول المرة بعد المرة حتى يحمر، ثم تؤخذ القطائف⁽²⁾ فتطوى وأثاقها إلى داخل وتوضع على مفروش حديد ويوضع المفروش على نار لينة معتدلة وتحول المرة بعد المرة حتى تحمر ثم توضع في مشرد ويفتح بحيث يكون المثقب أعلاها ليتمكن السقي فيه ثم يسقى بالمرق حتى يعمها ويسوى في المشرد ويوضع عليها البصل والدجاجة والبنادق والتحمير حوالها ويقطع المبرع قطعاً وتوضع أيضاً حوالها مع البيض المشقوق وأعلاها وتذّر عليها قرقة وفلفل وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

17 - ثريدة شرقية تسمى بالفياطل :

تؤخذ دجاجة كبيرة سمينة فتذبح وتنفع بريشها نفخاً شديداً حتى يفصل الجلد عن العظم من جميع جسدها، ثم يربط عنقها بخيط ويتف بماء سخن ويحك جلدها بالملح حتى تنتظف، ثم يحل الربط ويقطع عنقها وتزال حوصلتها، ثم تقطع أجنتها من تحت الجلد وتترك أطرافها وكذلك أفخاذها

(1) ب: ثلاثة.

(2) تطلق القطائف أيضاً على نوع من الطعام كان يطلق عليه بالمغرب المشهدة وبافريقية المطنفة، عجينة خاص شبيه بمجبن الحلواء الشباكية وفي غير المغرب نجد من هذا النوع أشكالاً كثيرة. راجع تفاصيل ذلك في موزي 2: 384.

ويتزع صدرها كله من تحت الجلد أيضاً ويترك طرف الزمكى في الجلد ويستخرج جملة لحمها وعظامها من تحت الجلد بلطف ويحفظ من تمزيق الجلد، ثم ينقى اللحم من العظام ويدرس مع لحم دجاجة أخرى ويجعل فيها فلفل وزنجبيل وقرفة وسنبل وقرنفل وكرويا وملح وزيت وماء كزبرة خضراء وماء نعنع ويسير ماء بصل ولا يستكثر من القرنفل والسنبيل، ويحرك ذلك كله مع ثمان من البيض، ويضاف إلى ذلك عجاج بيض مسلوقة ولوز مقشور وبنادق، ثم يتفقد جلد الدجاجة فإن كان غمزق منه شيء أصلح بالخياطة ثم يحمى فيه اللحم المخلوط مع المرق وعجاج البيض / والبنادق مفرقة، وتحشى أفخاذها وأجنحتها وزمكها وبطنها حتى تمتلئ وتعود كما كانت، ثم يخط موضع عنقها ويوضع في قدر ثم يؤخذ فرخان من الحمام فتحشى بطونها وما بين الجلد واللحم بلحم فراخ آخر ويبيض وتخط بطونها ومواضع الحشو من جلودهما ويوضعان في القدر مع الدجاجة، ويوضع في القدر ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وبصلة صغيرة مقطوعة وحمص مبلول ولوز مقشور مقدار مغرقتين وخل طيب وتحمل القدر على النار، ويصب فيها ما يقوم بسقي الثريد من الماء، ثم يبل السميد ويعجن عجناً محكماً دون خير بقليل من الماء وتقرص أقراصاً في غاية من الرقة وتدهن كل واحد منها بالسمن وتوضع في ملة فخار واحدة فوق أخرى حتى تكمل وتطبخ على حالها في الفرن طيحاً يسيراً من غير استيفاء وتقطع في مثر قطعاً وسطاً، ثم تصبغ الدجاجة والفراخ بالزعفران وتوضع في طاجن فخار مع قليل من المرقه ويبعث بها إلى الفرن، وتحول في الطاجن المرة بعد المرة حتى تحمر، ثم تكسر بيض فتتزع عجاجها وتوضع في القدر مع جبن طري ولوز، ويحرك بعضها بملح وقرفة وفلفل وزنجبيل وسنبل وماء كزبرة خضراء وماء نعنع ويصبغ بالزعفران ويصب في القدر وتزال القدر عن النار وتترك على الغضا، ثم تقطع القوانص والأكباد وتدرس ويضاف إليها ملح وما أمكن من الأفويه مع بياض بيضة ويخلط ذلك كله باليد حتى يلتصق، ويصنع منه قرصة إسفارية وتوضع في المقلاة بعد غليان الزيت بها وتحول برفق المرة بعد المرة حتى تحمر، ثم تقطع قطعاً بالطول وتوضع في إناء ويوضع معها بيض مسلوقة قد شقت كل واحدة منها على أربع ومقدار ثلاثة عجاج مقلوة. فإذا

فرغ من هذا استدعي الطاجن من الفرن وحول سقي الثريد بالمرق قليلاً قليلاً حتى يستحكم سقيه، ثم توضع الدجاجة في أعلى الثريد مع الفراخ وتزال الخيوط منها وتوضع عليها وحواليها التخمير الباقي في القدر مع البنادق والحمص والبيض واللوز والبيض المسلوق والمحاح المقلوة وقطع الأسفارية^(١) ويذر على ذلك كله ما يمكن من الأفافيه/ وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [١/٩]

١٨ - ثريدة محشوة بالدجاج:

تؤخذ دجاجة رخصة سمينة، فيفتح بطنها وتنظف ويقطع جميع ما عليها من اللحم قطعاً أصفر ما يمكن ويضاف إليه ملح وفلفل وكزبرتان ياسسة وخضراء وقليل من بصل مقطوع، ثم يعجن سميد أودرمك بماء وملح وزبد طري مذاق وثلاث من البيض حتى يربط، ثم يخلط باللحم ويطيب ذلك بما يكفيه من الملح والفلفل، ثم يصب في قدر جديد زبد مذاق وتحرك حتى يعم الزبد جوانبها ويبقى منه في قاعها بقية، ثم يصنع من عجين آخر رغيف ويمد بقاع القدر ويمادار من جوانبها، ثم يوضع العجين المخلوط باللحم طية ويغطى عليه بمثل ذلك من العجين الآخر احتياطاً على العجين المخلوط من الالتصاق بجوانب القدر، ثم يصب في القدر زبد كثير يغمر العجين وتطبخ القدر في الفرن على بعد من النار حتى تنضج، ثم تُشوى دجاجة أخرى سمينة رخصة في سفود على نار تكون حوالها ولا يكون تحتها منه شيء ويكون محاولة الدجاج المشوية قبل ذلك كله بحيث يكون وصول القدر من الفرن والدجاج المشوية قد نضجت. ثم يفرغ ما في القدر في مرثد وتقطع الدجاجة المشوية ونسوى على ذلك، وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٩ - ثريدة محشوة بفراخ الحمام:

تنظف الفراخ وتفتح بطونها وتقطع قوائم الدجاج صغيراً ويخلط معها

(١) الأسفارية، اسفيريا: طعام اللحم بالبيض والبصل وقد يعرف هذا النوع بالمغرب بالمقلول غير أن هذا الأخير معتل.

ملح وكزبرتان يابسة وخضراء وفلفل ويسير بصل مدروس وقليل مري وبيضتان ويحشى بها بطون الفراخ وما بين الجلد واللحم ونحاط بطونها وتوضع في قدر واسعة مع مقدار مغرتين خل طيب ومغرفة من زيت ويسير فلفل وكزبرة وقليل بصل مقطوع وما يكفي من الملح وتطبخ على النار، ثم يدرس صدر دجاجة أخرى ويضاف إليه قرقة وزنجبيل وفلفل وبياض بيضتين ويصنع من ذلك بنادق وتوضع في القدر مع الفراخ، فإذا نضجت الفراخ صبغت بالزعفران وحرمت بخمس من البيض، ثم يفتت الخبز المختمر أدق ما يمكن ويوضع في مئرد، ويسلق صدر دجاجة أخرى بماء وملح خاصة فإذا نضج ودرس لحمه وخلط بلباب الخبز المفتوت في مئرد ويسقى الثريد بالمرقة التي مع الفراخ/ ويصب عليها زبد طري مذاق وتوضع الفراخ والبنادق على أعلى الثريد ويوضع عليها بيض مسلوقة مشقوقة ويذر عليها فلفل وقرقة وتؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

20 - ثريدة بفراخ الحمام:

تؤخذ فراخ الحمام فتفتح بطونها وتنظف وتوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة وقليل كمون ومقدار مغرتين من خل طيب وتطبخ القدر فإذا غلت تصب عليها ماء البصل وتركها حتى تطبخ الفراخ، وحرها بثلاث بيضات وتطبخ القدر على النار بما يكفي من الماء، ثم يثرد الخبز القطير أصغر ما يمكن ويوضع في مئرد ثم يوضع على النار جزء من حديد أو من فخار مزجج بزيت، فإذا غلى الزيت كسرت ست من البيض وضربت بالملح حتى يختلط البياض بالمحاج وتقل في الطاجن حتى تحمر من كلا الوجهين، ثم تخرج قرصة صحيحة ويؤخذ شيء من المرقة المطبوخة ويجعل معه شيء من شهد طيب وتصب على الثردة ثم تخرج الفراخ ويسقى الثريد بياقي المرق حتى يستوفي حقه ويذر عليه فلفل وتوضع البيض على وجه الثريد وعلى البيض الفراخ وعلى الفراخ الفلفل ويؤكل ذلك هنياً إن شاء الله تعالى.

21 - ثريدة باللبن الحليب خاصة:

يجل شيء من عجين بالماء ويوضع في قدر كبيرة على نار لينة ويحرك

ولا يغفل في تحريكه، ثم يصفى اللبن الحليب الطري ويوضع في القدر ويحرك برفق ومتى جف زيد فيه اللبن، فإذا استوفى حقه أنزل عن النار وفرغ في مئزر، وذر عليه سكر وأكل، ومن أراد أكله بالعسل جعل العسل في وعاء من زجاج أو فخار في وسط المئزر وأكل بالمغارف الصغار، ومن أراد^(١) بخبز غير مطبوخ فيعجن السميد بغير خمير بقليل من الماء ليكون عجنه أحكم، ثم تصنع منه أقراص صغار في غاية من الرقة وتوضع على غربال في الشمس حتى يجف فإذا قارب اللبن الطبخ نردت الأقراص ووضعت فيه وحركت برفق بطرف المغرفة، وتسقى باللبن المرة بعد المرة حتى تستوفي حقه من اللبن، ثم تفرغ في مئزر ويصب عليها زبد طري ويذر عليها/ سكر ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله [١/١٥] تعالى.

22 - ثريدة من الحليب أيضاً:

يؤخذ اللبن الحليب الطري فيوضع في قدر على نار لينة ويحرك بلطف، فإذا غلى يسقى به فتات قد صنع من فطير محكم قد فتت في غاية الدقة ويكون سقيه شيئاً بعد شيء حتى يستحكم طبعه ويفيض اللبن عليه فيضاً ويذر عليه سكر وقرفة، وتوضع في وسط المئزر إناء بزبد طري ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

23 - ثريدة من اللبن الحليب المطبوخ في الفرن:

يؤخذ من السميد أو دقيق الدرمك قدر رطلين فيعجن عجناً محكماً ويصنع منه رغف في غاية من الرقة وتطبخ يسيراً في الفرن، ثم يؤخذ قدر قدح^(٢) ونصف من لبن حليب وتحرك فيه ثمان من البيض بيسير من دقيق، ويطبخ ذلك على نار معتدلة، ثم يؤخذ طاجن جيد فيوضع في قاعه زبد ولبن ويوضع عليه رغيف ثم يوضع على الرغيف الآخر زبد ولبن ويوضع عليه رغيف آخر

(١) ب: أراد.

(٢) ب: قدحاً.

ويستمر العمل كذلك حتى تكمل الرغبة ويتم الزبد واللبن، ثم يوضع على جميع الرغبة رغيف غليظ يغمرها، ثم يبعث الطاجن إلى الفرن فإذا طبخ بعض الطبخ أخرج من الفرن وسقي باللبن وأعيد إلى الفرن، يفعل ذلك مرة أو مرتين حتى يستوفي الرغبة حقه من اللبن فإذا استحكم طبخها كسر الطاجن برفق وبقيت الرغبة وهي قد التحمت وصارت شيئاً واحداً فتشق بالسكين وتقطع ويذر عليها سكر، ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 - ثريد فلياطل:

يعجن السميد بالماء والملح عجناً محكماً ويقرص أقرصاً رفاقاً وتدهن بالسمن وتوضع في ملة واحدة فوق أخرى حتى تصير كلها كأنها واحدة، ويبعث بها إلى الفرن فإذا قاربت الطبخ أخرجت ولا تترك لتستوفي الطبخ، وفي أثناء ذلك يؤخذ اللبن الحليب ويصفى ويوضع في قدر على نار لينة ولا يغفل عنه في تحريكه، فإذا خثر فتت الخبز فتناً وسطاً وسقي باللبن سقياً مستوفى، ثم يصب بقية اللبن الخائر على وجه الثريد ويصب عليه زبد مذاب ويذر عليه سكر ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 - ثريدة المشومة المصنوعة في يوم النيروز:

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان فتفتح بطونها وتخرج أحشاؤها بعد تنفها وغسلها بالماء والملح وتنظف من داخل وخارج وتدخل أطراف عظام أفخاذها في غارجهما، وتوضع على النار في قدر بماء وملح خاصة، ثم يكسر قبل ذلك الجوز الطيب ويوضع في ماء سخن حتى تسهل إزالة قشره ويتنقى حتى يبيض ويغسل بماء بارد، ثم يقشر الثوم ويطحخ حتى تذهب رائحته، ويحك الجبن اليابس على اسكر فاج الحديد المعد لذلك حتى تعود غباراً، ويضاف ما يبقى منه دون حك إلى الجوز والثوم ويدرس معه درساً بليغاً، ثم يُعجن السميد قبل ذلك بماء وملح فطيراً دون خمير ويعرك عركاً جيداً بقليل ماء ويقرص رُغفاً وتمسح وجوهها بالماء وتنقب أنقاباً وتطبخ في الفرن طبخاً وسطاً، فإذا قاربت الدجاج

النضج أخرجت من القدر ومُسحت بالزيت مسحاً محكماً وبعث بها إلى الفرن في طواجن فخار مزججة وتحول بها المرة بعد المرة حتى تحمر ويتحفظ عليها من الحرق، وفي أثناء ذلك يحاول ما ذكر من درس الثوم والجبن الباقي والجوز حتى يصير ذلك كالمخ ثم يحل في معجنة بماء سخن ويضاف إليه زيت كثير، ثم تفصل الدجاج إثر خروجها من الفرن عضواً عضواً وتوضع في المعجنة مع المحلول بها ثم تقطع الرغبة قطعاً متوسطة وتلصق إلى الكبر أقرب منها إلى الصغر ثم يوضع بعض الجبن المحكوك في قاع المثرد ويوضع عليه من كسور الرغبة ويذر على الكسور جبن آخر وذلك شيئاً بعد شيء حتى تمتلئ المعجنة والثرد، ثم تؤخذ الأخلاط المدروسة - وإن كان الجبن فيها قليلاً أضيف إليه من الجبن الآخر المحكوك حتى يعود خائراً أبيض بكثرة الجبن - ويُصب ذلك على وجه الثريد ويصب عليه زيت طيب حلو ثم يسقى ذلك كله قليلاً قليلاً بالمرق الذي طبخت فيه الدجاج بعد غليانه حتى يكمل سقيه ويبقى المرق في قاع المثرد، فإن لم يبق المرق بالسقي كمل السقي بماء مغلي يكون معداً متى احتيج إليه، ويحرك الثريد في أثناء ذلك من أسفل المثرد إلى أعلاه حتى يستحكم سقيه ثم يذر عليه من / غبار الجبن ويخرج اللحم من المعجنة ويسوى على المثرد ويذر عليه غبار الجبن ويصب عليه الزيت ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [١/١١]

وقد تشوى الدجاج في السفافيد بدلاً من طبخها في الفرن ويصنع ذلك أيضاً بالقلنيات والأرانب والحجل بدلاً من الدجاج لمن أراد ذلك.

26 - ثريدة الحمامة المصنوعة من جميع البقول

في زمن الصيف:

يؤخذ قرع رخص فينقى من داخله وخارجه ويقطع قطعاً صفاراً، ثم يقشر باذنجان صفار وتشق كل واحدة على أربع ولا تفصل وتحشى بالملح وتترك حتى تخرج رداءة مائها، ثم تغسل بماء عذب وتوضع مع قطع القرع في قدر كبيرة بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وبصلة مقطوعة وما يغمر ذلك من الماء وزيادة، وتوضع على النار، ثم يؤخذ من البقول الموجودة في الوقت ما أمكن

ومن غزل الكرم وغزل القثا والخيار وغزل القرع فيبقى الجميع ويقطع أصغر ما يمكن ويغسل، فإذا قارب القرع والبادنجان الطبخ أضيفت إليه البقول، ثم تصنع رُغْف من العجين المختمر في المعجنة وتطبخ في الفرن أو في التنور ثم تترد ثرداً، ويؤخذ الجبن اليابس الطيب فيقطع قطعاً ويوضع في القدر ويحك منه شيء في الاسكرباج، ويدرس نعنغ وكزبرة خضراء وحبة من ثوم ويوضع هذا المدروس في القدر، فإذا غلت سقى الثريد بالمرق وأخرج القرع والبادنجان وسائر البقول وسوي الجميع على وجه الثريد ويذر عليه الجبن المحكوك ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

27 - ثريدة اليسار وهو الفول:

يؤخذ الفول المطحون فيغسل بالماء السخن مرة ويدهن بالزيت ويوضع في القدر مع ما يغمره من ماء عذب ورأس من ثوم وتوضع القدر على النار، ثم يؤخذ بطن كبش فقي سمين فيسلق الكرش بالماء السخن ويجرد بسكين حتى يبيض وينظف مع الدواة ويقطع ذلك قطعاً مع المنسج، ويصنع من الكل عصب صفار وتوضع في قدر أخرى بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وكمون وبصلة مقطوعة وما يغمرها من الماء وزيادة، وتوضع القدر على النار، ثم يترد خبز مختمر أدق ما يمكن فإذا نضجت العصب أخرجت من القدر ووضعت في [١١/ب] إناء على حدة وصفت المرقعة التي طبخت/ فيها. وإذا نضج الفول أخرج رأس الثوم من القدر وأدخل فيها مغرفة كبيرة وحرك بها الفول حتى ينحل ويصير كالخ ثم يزداد فيه من الماء السخن ما يكفي للسقي. فإذا غلت القدر وضع فيها الفتات قليلاً قليلاً وهي تحرك باليد، ثم يسقى الثريد في القدر بمرقعة العصب شيئاً بعد شيء حتى يستحكم سقيها، ثم تطيب بما يكفيها من الملح ثم توضع العصب في القدر مع الثريد وتحرك بالمغرفة يسيراً، ثم تفرغ على الأثر في مثرد ويجعل على وجه الثريد زيتون طيب ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى. وليكن طبخها على نار لينة معتدلة ويتحفظ عليها من إحراق النار. ومن أرادها بغير العصب فليعمل، ومن أراد أن يضع في وسط المثرد عند الأكل سمناً أوزيداً أوزيتاً وفجلاً وبصلًا فعل ذلك، وقد سمعت أن الفول إذا انحل ووضع فيه

الفتات يسقى باللبن الحليب حتى يأخذ حقه منه ويفرغ عليه ويذر عليه سكر^(١)
ويوضع العسل في وعاء ويؤكل به، ولم أجرب هذا ولا استعملته فليجربه من
شاء بحول الله تعالى. وفيما ذكرت من أنواع الترايد كفاية.

(١) ب: سكرأ.

الفصل الثالث: في الأحساء والجشائش

١ - حسو الفتات المصنوع على مرق الدجاج:

تؤخذ دجاجة رخصة سمينة أو فروج فيفتح بطنه وينظف داخله وخارجه ويرض رصاً ويوضع صحيحاً في قدر جديد بملح وزيت وعود قرفة وحب من مصطكي وزنجبيل وكزبرة وقطعة صغيرة من بصل وما يكفيه من الماء وتطبخ القدر على النار ثم تؤخذ فتات الخبز المختمر من السميد أو الدرمك فيحك باليد قليلاً قليلاً حتى يصير دفاقاً ثم ينخل في طبق أو غربال ويعاد فاخره إلى الحك باليد حتى يستوي كله في الدقة ويوضع في وعاء مغطى، فإذا نضج ما في القدر أخرج منها وصفي المرق بخرقه صفيقة ثم تنظف القدر ويعاد إليها المرق، فإذا غلت القدر وضع الفتات المحكوك فيها باليد قليلاً قليلاً وهو في أثناء ذلك يحرك بالمغرفة باليد الأخرى حتى يتم الفتات ولا يغفل في تحريكه حتى يظهر [١/١٢] التياحه واستحكام طبخه/، ثم ينزل عن النار ويفرغ في غضارة ويذر عليه قرفة أو يصب فيه يسير من خل الحصرم ويستعمل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢ - حسو آخر من فتات:

تؤخذ قدر جديدة فيصب فيها قدر الكفاية من ماء عذب ويجعل فيه زيت، ويربط في خرقه نظيفة ملح وزنجبيل وعود قرفة وحب من مصطكي وطرف بصله وتحمل القدر على النار، ثم يؤخذ فتات الخبز المختمر ويعمل به كما عمل بالذي قبله من الحك وغيره، فإذا غلى الماء مقدار غليتين أخرجت

الخرفه من القدر ووضع الفئات فيها على الصفة المتقدمة، فإذا طبخ أزيلت القدر من النار ثم تكسر بيضة وتضرب في صفحة حتى يختلط بياضها بصفرتها، فإذا فرغ الحسو في الغضارة صب فيه مخلوط البيضة وحرك حتى يلتئم به ويُذَرَّ على ذلك قرفة ويستعمل إن شاء الله تعالى.

وقد يستعمل دون بيضة، ومن أراد استعماله بالكزبرة الخضراء والنعنع فليدرس عيونهما درساً خفيفاً ويعصر ماءهما في الحسو إن أراد عصره، وإن لم يرد ذلك فليقطعهما بسكين تقطيعاً دقيقاً ويضعهما في القدر إذا قاربت الطبخ. ومن الناس من يزيد في الحسو نافعاً وأنيسوناً في أول الطبخ وسمناً، فاعلم ذلك.

3 - حسو آخر من دقيق:

تؤخذ قدر جديدة ويصب فيها مايكفي من ماء وملح وتحمل على النار، ويؤخذ دقيق القمح فيوضع في مبرد ويبل بالماء ويحرك بالمفرقة حتى ينحل ولا يبقى فيه تعقيد، فإذا غلت القدر صب عليها الدقيق المحلول وحرك تحريكاً لطيفاً تحفناً من التصاقه بقاع القدر ويطبخ حتى يقارب الخثورة، ثم تنزل القدر فإذا هدا غيائها صب الحسو في الغضارة واستعمل. ومن أراد أن يضيف إليه فتات خبز فليأخذ الخبز ويشقه بسكين ويحمله على النار فإذا احمر فتته فتاتاً وصب عليه زيتاً واستعمله.

4 - حسو مع خمير:

تؤخذ قدر جديدة فيصب فيها قدر الكفاية من ماء وملح مع بسير من نافع وأنيسون وكرويا وحب من ثوم غير مقشور وتوضع القدر على النار، ثم تؤخذ مايحتاج من الخمير المتناهي في الاختمار ويحل بالمفرقة في مبرد بماء سخن فإذا قارب الثوم النضج صب الخمير المحلول في القدر ويحرك تحريكاً دائماً بالمفرقة حتى ينتهي من الطبخ إلى مقدار معلوم من غير إفراط لأن من المستحسن/ من هذا النوع ما كان خفيفاً، ثم يفرغ في الغضارة ويستعمل، [12/ب] ومن أراد إزالة حب الثوم أزالها ومن أراد أكلها أبقاها.

5 - حسو من لوز ونخالة:

تؤخذ النخالة الحشنة ويوضع عليها ماء كثير سخن وتحرك باليد عركاً شديداً حتى تستفرغ قوتها ثم تعصر باليد وتصفى بخرقه، فإن طلع على وجه المصفى ماء مغبر أريق، ثم تؤخذ قدر جديدة ويصب فيها ذلك الصفو، وإن احتيج إلى زيادة الماء فيه زيد، ثم يدرس لباب لوز مقشور درساً بليغاً حتى يصير كالمخ، ثم يحل بالماء ويصفى ويوضع في القدر مع صفو النخالة ويحرك تحريكاً دائماً حتى يلتئم ويخثر ويفرغ من القدر ويستعمل إن شاء الله تعالى.

6 - حسو من دقيق ولبن وحليب يسميه

أهل الأندلس باللخطج^(١):

يحل الدقيق بالماء ويوضع في قدر جديدة على نار معتدلة ثم يصفى اللبن الحليب، ويضاف إلى الدقيق المحلول في القدر، ويحرك حتى يصير صفيقاً ويفرغ في وعاء ويستعمل إن شاء الله تعالى.

7 - حسو يعرفه الأندلسيون بالزيزين

وأهل العدو بالبركوس^(٢):

يوضع الدقيق في معجنة ويرش بماء قد حل فيه ملح ويحرك باليد حتى يلتئم ويتحبب، ثم يحرك بالكف برفق حتى يصير كالخمص الصغير، ثم يغربل بغربال خفيف حتى يزول عنه ما بقي فيه من الدقيق ويحفف في طبق، ثم يصب في قدر جديدة ما يكفي من ماء وملح وقليل زيت وقلقل وكزبرة وطرف بصلة

(١) كلمة غريبة، جاء في دوزي 2: 531 أن لخطج هو الطين الذي يعقده الماء. ومدلول الكلمة يستفاد من اللون الموصوف هذا لأن هذا النوع من الحشو يشبه اللخطج.

(٢) نوع من الكسكو بلليل قوله يقتل الزيزين تستعمل هذه الكلمة وقد حذف حرفها الأول فصارت بزينا. وقد تعني نوعاً من الحشو، راجع التفاصيل في دوزي 1: 579، الذي يستشهد بكثير من أقوال المؤرخين والجغرافيين. أما البركوس الذي أورده المؤلف فهو كثير الاستعمال في المغرب خصوصاً في الجنوب. ولكن بوزن «بركوكش» وهو من الأطعمة الشعبية.

مقطوعة، وتحمل القدر على النار فإذا حمي غليانها وضع فيها ما في الطبق برفق ويحرك حتى يبتدىء جفوف مائه والتفافه، ثم يقطع في القدر جبن يابس طيب قطعاً صغاراً وتقطع أيضاً فيها كزبرة خضراء تقطيعاً دقيقاً فإذا غلت القدر مقدار غلية واحدة تفرغ ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

8 - حسو من دقيق البنج: ^(١)

يحل دقيق البنج بالماء في صحيفة حلاً بليفاً ثم تحمل قدر جديدة على النار بما يكفي من ماء وملح، فإذا غلت صب الدقيق المحلول فيها برفق وحرك بمعرفة تحريكاً دائماً حتى يجف الماء ويظهر في الحسو الصفاقة ويفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى.

9 - جشيش ^(٢) القمح:

يغربل القمح الطيب وينقى ويطحن جشيشاً، ثم يغربل الجشيش ويستخرج منه الدقيق والنخالة/ ويفسل ويوضع في قدر جديدة ويضاف إليه ^[١/١٣] قدر ثمنه حلبة مدبوعة، ويصب عليه في القدر ماء كثير ويطبخ على النار، فإذا نضج فُرُغ في غضارة وذُرَّ عليه يسير من عير ^(٣) محكوكة باليد ويستعمل. ومن أراد باللبن والحليب فلا يضع فيه الحلبة وليقلل الماء، ويجعل اللبن الحليب عوضاً منه ويكون طبخ الجشيش في اللبن حتى يستوفي حقه من ذلك.

١٠ - جشيش الشعير ^(٤):

يُدرس الشعير الطيب في مهراس كبير من عود أو من حجر حتى يزول

(١) أورده دوزي: ١١٧ بمعنى ذرة بيضاء (البنج بفتح الباء وكسر النون) (Sorte de millet) وهو خلاف البنج فتح الباء وسكون النون الذي يعني في المغرب «السكران» (Jusquiam). راجع في هذا الموضوع الأخير تحفة الأحباب: ٣٥ (٧٧) حيث نجد تحليلاً علمياً وتعليقاً شافياً.

(٢) الدشيش: هكذا ينطق به في المغرب وهو من الأطعمة الشعبية.

(٣) نوع من الأفاوية، الزعفران بصفة خاصة.

(٤) نوع من الأطعمة الشعبية الكثيرة الاستعمال في البادية على الخصوص.

عنه قشره ويغريل ويطحن جشيشاً، ثم يغريل الجشيش وتستخرج نخالته ودقيقه، ثم يغسل ويوضع في قدر جديدة مع مقدار ثلاثة أرباعه من الماء ويطبخ في الفرن ليلة بكاملها حتى يحمر ماؤه، ثم يستخلص صفو مائه ويستعمل، وهو الذي يسترد به المحمون والمحرورون، ومن أراد أن يشرب الصفو والجشيش فعل، ومن أراد أن يضيف إليه أولاً نافعاً وأنيسوناً لتقل برودته فعل ذلك.

١١ - جشيش الأرز:

وقل ما يكون هذا الجشيش إلا بجرسية بلدي أولينسية أعادها الله لاختصاصها بازدياع الأرز وكثرة نمائه بهما دون سائر بلاد الأندلس.

وعند درس الأرز ليتنقى من قشره يتكسر منه هذه الجشيش فيستخرج من مقشور الأرز ويغريل بغريل صفيق ويرفع لوقت استعماله. وصفة طبخه أن يغسل بالماء العذب غسلًا جيداً ويوضع في قدر جديدة ويصب عليه من الماء للرطل الواحد من الجشيش ستة أرطال من الماء، ويطبخ على نار معتدلة حتى ينضج، ويوضع فيه بعد طبخه قدر الكفاية من الملح مدروساً ويفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى.

الفصل الرابع: في طعام الخبز وأنواع المجبنات والإسفننج وأشباه ذلك

١ - عمل الكعك^(١) المحشو السكر واللوز:

يبل دقيق الدرمك بالزيت ويحك باليدين حكاً ثم يعجن بالماء والملح وخير قليل عجناً محكماً، ولا يستكثر فيه من الماء بل يوضع الماء فيه قليلاً قليلاً حتى يستوفي حقه، وعلامة ذلك أن يجذب منه قطعة فتتمتد ولا ينقطع بعد أن يدرس سكر مع مثله من لباب لوز مقشور درساً بليغاً في مهراس نحاس، ثم يخلطان فإن غلبت/ حلاوة السكر زيد من اللوز ما يقاومه حتى يعتدلا في [١٣/ب] المطعم، ثم يضاف إليهما ماء ورد وزنجبيل وسنبل وقرفة وقرنفل وفلفل ويسبر كافور ويعجن الجميع باليد حتى يلتحم، ثم يصير ذلك قطعاً مفتولة باليدين في مثل الأصابع رقة وطولاً وأطول من الأصابع يسيراً وأرق كذلك على قدر الاختيار في رقة الكعك وكبره وصغره. ثم تنصب مائدة أولوح نظيف ويمد عليها قطعة من العجين ويوضع الحشو المفتول في طيها بالطول حتى يعمها، وتضم أطراف العجين على الحشو ويقتل باليدين على المائدة حتى يستحكم فتله على قدر الاختيار في الطول والرقعة، ثم يدور ذلك العجين المفتول كعكة ويحكم إصااق طرفها إحكاماً وتنقش بمنقاش من نحاس معد لها، ثم تمد قطعة أخرى من العجين ويصنع بها كما صنع بالأولى، ويستمر العمل كذلك واحدة بعد

(١) يقال له أيضاً الكعك في المغرب خصوصاً في بعض نواحي الجنوب، وينطق أيضاً الكحك في شمال المغرب؛ راجع دوزي ٢: ٤٧٤ والزجالي رقم ١٣٠٤ حيث نجد وما كل مدور كحك، (تحقيق الدكتور بنشريف).

أخرى حتى تكمل عدداً مع آخر العجين والحشو وتُصَف في لوح بعد أن يُغَبَّر بيسير من الدقيق ويطح في الفرن ويتحفظ بها في الطبخ وفي نقلها من اللوح واحدة واحدة، ثم تَمَسَح بمنديل نظيف وترش بماء ورد ويسير مصطكي ويبخر الوعاء الذي يوضع فيه بالعود الهندي الطيب بعد رشه بالماء ورد، وتوضع الكمك طيه وتَغْم فيه وهو ندي ويترك فيه إلى وقت استعمالها إن شاء الله تعالى.

2 - نوع آخر محشو بالعسل:

يؤخذ قدر الكفاية من العسل فيغلي على نار معتدلة بعد إزالة رغوته، ثم يدرس ما أمكن من كمك مصنوع بغير حشو مع لباب لوز مقشور، ويضاف ذلك إلى العسل مع ماء ورد وما يحتاج من الأفاويه ويعقد العسل بذلك، فإذا استحكم طبعه أزيل عن النار وترك حتى يبرد، ثم تدهن اليدان بالزيت ويقتل من ذلك فتائل وتوضع في صفحة ثم يعجن الدقيق على نحو ما تقدم وتُغَد قطعه على المائدة وتُحشى بما يكفيها من الفتائل المذكورة ويقتل على المائدة ويصنع منها كمك على نحو ما تقدم العمل في الكمك الذي قبله ومن أراد عملها بحشو التمر بدلاً من العسل فليدرس التمر المعروف بالشدائج^(١) حتى يصير كالخ بعد تنقيته وإزالة نواه، ثم يضيف إليه الأفاويه المذكورة/ ويكمل عملها على نحو ما ذكر.

3 - نوع منه آخر ساذج دون حشو:

يؤخذ دقيق الدرملك فيحك بالزيت أولاً ويجعل فيه نافع ثم يعجن بماء سخن قد حل فيه ملح وقليل خبز عجناً قوياً عكماً، ثم يقسم العجين قطعاً على قدر الاختيار من كبر الكمك وصغرها وغلظها ورقتها، وتقتل على المائدة واحدة بعد أخرى وتدور كعكاً على نحو ما تقدم العمل ثم توضع في لوح بغير من

(١) الشدائج في: «أ» نوع التمر الطري الغليظ، معروف بمراكش وبيجنوب المغرب؛ وهو من الأنواع المستلذة خصوصاً بمراكش.

دقيق يسير تحتها، وتطبخ في الفرن ثم تمسح وترفع في وعاء إلى وقت استعمالها إن شاء الله تعالى.

4 - عمل كعب الغزال: (١)

يبل الدقيق بقليل من الزيت ويعجن بماء سخن قد حل فيه ملح دون خمر عجناً محكماً، ويعمل فيه نافع وأنيسون وفلفل وزنجبيل، ثم يدرس سكر ولوز مخلوطين درساً بليغاً حتى يلتصقا ويوضعان في مبرد ويضاف إليهما ماء ورد مع الأفاويه المعلومة، ويعجن ذلك حتى يختلط ثم تدهن اليدان بالزيت ويقتل من ذلك فتائل أرق ما يمكن، ثم يمد العجين على المائدة ويوضع الحشو المقتول عليه ويضم عليه الأطراف ويقتل باليد فتائل كمثل فتل الكعك، غير أن هذا يترك مستطيلاً ولا يدور، ثم توضع هذه الفتائل في الملة وتقطع بسكين في العرض قطعاً متقاربة وتطبخ على حالمها في الفرن في الملة التي وضعت فيها، ثم يفصل بعضها من بعض وترفع في إناء نظيف إلى وقت استعمالها وهذا النوع المذكور نوع مستطرف، ومن الظرفاء من يزيد في الحشو حب الصنوبر مدروساً، وعند قطع الفتائل يوضع في داخل كل حبة منها حبة مقشورة من حب الصنوبر وهذا لا يكون إلا بعد صبر وإتقان، ومن أراد ذلك بغير حشو فليجعل الأفاويه المعلومة في العجين وقت عجنه وعركه ثم يقتل منه الفتائل المذكورة فافهم ذلك.

5 - عمل القنايط (٢) المحشوة:

يعجن دقيق الدرمك فطيراً بالماء وحده عجناً محكماً ثم تلف العجين على

(١) من أنواع الحلواء الرفيعة التي لا تسهلك إلا في المناسبات الخاصة في مستوى معين من الطبقات الاجتماعية وهو غير الذي وصفه المؤلف، أو بالضبط شكله يختلف عن الشكل الموصوف هنا ذلك أن «كعب غزال» في المغرب يتخذ شكل نصف دائرة أو هلال دقيق في طرفيه غليظ في وسطه وقد بغير بدقيق السكر الناعم فيه، غير أن هذه الصفة لا تجدها إلا في الرباط أو فاس أو في بعض مدن الشمال حيث يعرف بكعب الغزال المفند.

(٢) اللفظ مستعمل في المغرب لا سيما في فاس أو في بعض المدن الشمالية لكن تحضيره بسيط ولا يصل أبداً إلى الدرجة المعقدة التي أوردها المؤلف.

جعاب من قصب حتى يغطيها وتدار الجعاب على المائدة بالكف حتى يستوي العجين عليها، ثم يقطع العجين وحده جعاباً صغيراً يفصل بعضها من بعض وتترك تخف على جعاب القصب على حالها. ثم يوضع العسل في طنجير وتزال رغوته على النار ويخلط معه جوز طيب مقشور من قشره مدروس / وما أمكن من الأفوايه المعلومه، وإن تكسر من جعاب العجين شيء فليدرس التكسير ويخلط مع ذلك ويعقد الجميع بالعسل ثم تنزع جعاب العجين عن جعاب القصب برفق وتقل في طنجير فخار بزيت طيب حتى تحمر، ثم تحشى بالحشو المذكور ويوضع في طرفي كل جعبة منها لوز مقشور، وتذر عليها قرفة وسكر ويستعمل بحول الله تعالى.

6 - عمل لقم القاضي :

يدرس السكر مع مقدار ثلاثة من لباب لوز درساً بليغاً ويضاف إليهما الأفوايه المعلومه، ثم يعجن الدقيق مثل عجنه الكعك ويمد مستطيلاً ويحشى بما ذكر ويصنع منه أمثال الجوز ثم يقل في زيت عذب ويذر عليه سكر، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

7 - عمل آذان محشوة :

يعجن دقيق الدرمك على الصفة المتقدمة ثم يمد ويطوى شبه الأذان في زيت طيب وتحشى إثر إخراجها من المقلاة بمثل ما حشيت الجعاب المذكورة ويذر عليها سكر وقرفة وتستعمل باردة إن شاء الله تعالى.

8 - عمل نوع من طعام الخبز :

يدرس السكر واللوز على نحو ما تقدم ويعجن ذلك بالأفوايه المعلومه، ثم يعجن دقيق الدرمك مثل عجين الكعك وتصنع منه أمثال الجوز واللوز والصنوبر وغير ذلك صغيراً وكباراً محشوة بالحشو المعلوم، ثم يقل ما اجتمع من ذلك في زيت يغمره في طنجير برفق ويحرك بالمفرقة قليلاً قليلاً حتى يحمر، ثم

يوضع في صحاف مزججة ويوضع عليها غسل متزوع الرغبة معقود بماء ورد طيب ويطيب بالأفاويه ويمسك ويستعمل بارداً إن شاء الله تعالى .

9 - عمل مقفورة محشوة:

يعجن قدر رطل ونصف من دقيق الدرمك بمحاح خمس عشرة بيضة وقليل من خمير وما يكفي من اللبن الحليب عجناً محكماً ليس بالخفيف، ويقرص أقراصاً رقائقاً ويترك حتى يخبث، ثم تحمل مقلاة على النار بزيت عذب فإذا غلى الزيت وضعت فيها الرغف وجولت المرة بعد المرة حتى يحمر بعض حمرة ويحتفظ بها، ثم تنزع من المقلاة وتقور كما تقور المقفورة، ثم ينزع فتاتها ويحك بالأيدي حكاً بليغاً، ثم يدرس السكر ولباب الجوز واللوز المقشورين ويخلط ذلك ويدور في داخل المقفورة شيء منه وشيء من الفتات المحكوك حتى يمتلئ [1/15] وينذر من كل طاقنتين سكر مسحوق وترش أثناء ذلك بماء ورد ثم يغلى سمن وعسل ويصب على المقفورات حتى يستحكم سقيها وينذر عليها سكر ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى .

10 - عمل أقراص محشوة:

يعجن قدر رطلين من دقيق الدرمك بماء وخمير وزيت وملح عجناً رطباً ثم يصنع من السكر واللوز مثلاً تقدم ويمد نصف العجين بنصف الحشو ويلطم بزيت ويصنع منه خبزة ويترك حتى يخبث ثم تطبخ في الفرن في طاجن حديد قد دهن بزيت فإذا احمرت توضع في غضارة⁽¹⁾ ويصب عليها غسل سخن بعد

(1) غضار وغضارة ينطق بها في المغرب وغلطاه وهي صحيفة متخللة من طين أخضر وغيره أو بصفة عامة الأواني البسيطة المتناولة التي تصب فيها الأطعمة عند الأكل، ومادتها تختلف بحسب مستوى الطبقات الاجتماعية والمناسبات كذلك راجع دوزي 2: 216؛ والزجالي، أمثال العوام (تحقيق د. بشريفة): 1258. حيث نجد المثل الآتي «من بات بلا عشي غلطار ذي يصبح لوه وقد أورد المحقق المذكور بيتاً لأبي هلال العسكري:

أقول وفي غضاشره عظام أعرف من قدور أم قبور

ثقبها كلها بالإصبع لتستوفي شرب العسل ويذر عليها حب صنوبر ويمسك بمسك ثم يصنع من نصف العجين الباقي أقراص دقاق وتحشى ببقية الحشو وتقل في زيت عذب وتوضع في غضارة ويصب عليها عسل مغلي مع جوز مدروس وتُمسك بمسك وتستعمل كلها إن شاء الله تعالى.

٦١ - عمل نوع آخر يعرف بمشردة الأمير:

يعجن دقيق الدرمل بماء وملح وخمير وزيت قليل عجناً محكماً ويقرص منه أربعة من الرُغف الرقيقة وتقل في مقلاة بزيت كثير عذب حتى تشتد حمرتها، ثم تسحق سحقاً بليغاً ويصنع من باقي العجين أمثال مجنات^(١) صغار مجوفة بأغطية وتقل في زيت عذب بعض قلي هي وأعطيتها، ثم يدرس سكر ولوز وصنوبر وفستق مقشور درساً بليغاً ويطيب بالأفاويه وماء الورد ويخلط مع سحق الرغف وتحملاً أمثال المجنات المذكورة من ذلك وتغطي بأغطيتها، ويتحفظ عليها من انتشار الأغطية، ثم تصب في صحيفة ويجعل بينها باقي الحشو وترش أثناء ذلك بماء ورد ويذر عليها سحق السكر وتُسقى بشراب الجلاب^(٢) العسلي القوي العقد.

٦٢ - عمل الجوزينق:

يدرس لباب الجوز الطيب في مهراس من خشب درساً بليغاً ثم يستخرج زيتة باليدين ويرش^(٣) بماء حار فإذا قارب ذلك أضيف إليه يسير شهد وأعيد حكه باليدين حتى يستقصى ما فيه من الزيت، ثم يصفى زيتة ويضاف إليه شهد طيب ويخلط معه، ثم يؤخذ لباب جوز آخر فيرطب في ماء سخن ويقشر من قشره الثاني ثم يبرد في ماء بارد وينظف بخرقه نظيفة ويدرس في مهراس / [١٥/ب]

(١) تشبه الاسفنج وتؤكل في الصباح ساخنة راجع الزجاجي، أمثال العوام: ١٤٩١. «عجينة الظهر خارج نارها وقل طلاياها».

(٢) ماء نفع فيه العنب اليابس.

(٣) ب: ورشه.

عود درساً بليغاً ويخلط معه ما يكفيه من سكر مدروس وفلفل مسحوق، ثم يعجن دقيق الدرمك بالماء عجناً خفيفاً ويخلط معه ما يكفيه من بياض بيض، ثم تجعل مقلاة الكثافة^(١) على النار فإذا حيث مسحت بقطعة من شمع ونظفت بخرقه نظيفة ووضع العجين المخلوط بالبيض فيها ودور حتى ينبسط في المقلاة، فإن ظهر في العجين غلظ خفيف فرققه بيسير من الماء، وإن كان يلتصق بقاع المقلاة فلتدهن المقلاة بالشمع ثم تمسح وتكمل الرغبة حتى يبقى من العجين بقية، ثم يخلط بقية العجين بمحاج البيض وتصنع منها رغف آخر وتطبخ مثلما طبخت الأولى، ثم تجمع الرغبة كلها وتذرطي كل رغيف طرف مستطيلة^(٢) من الحشو المذكور وتطوى الرغبة عليها طائتين وتقطع منها مدورة وتوضع في صحيفة مزججة، ثم تسوى في الصحف ويصب عليها الزيت المخلوط بالعسل والسكر المسحوق تحتها وفوقها، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

٦٣ - عمل اللوزينق:

يحاول ذلك كما حاول الجوزينق سواء غير أنه لا يوضع فيه فلفل فانهم ذلك.

٦٤ - عمل الكثافة: (٣)

يعجن من فاخر السميد النقي رطلان عجناً محكماً ويبلغ فيه بعد أن يُبل بماء حار ويغطى حتى يربط، ثم يصب الماء على العجين ويغسل مثل ما تصنع التليينة للثياب حتى يستخرج لونه ولا يبقى منه شيء، ثم يصفى بخرقه صفيقة

(١) لست أعلم المقصود هنا بالكثافة التي سيتحدث عنها المؤلف كلون من ألوان الطرية، فهي المقلاة التي تستعمل لطبخ الكثافة الآتية أم غيرها.

(٢) في ب: مستطيلة، وفي أ: مستقلة.

(٣) نوع من الأطعمة الطرية شبهها دوزي (٢: 502) «بالشعرية» المعروفة في المغرب؛ ولكنها تختلف عنها في كثير من الأحيان واللون الذي يفصده التجهي لون معقد يحتاج إلى دراية مضبوطة ومهارة في التحضير والإنضاج.

حتى لا يبقى من السميد فيه شيء، ويراق الماء عنه ويترك في الإناء على هيئة الخبزة، ثم يصب فيه قدر الكفاية من الماء ويصير وسطاً بين^(١) الخفة والصفافة، ثم توضع المرأة المستعملة لها على نار فحم لا لهيب فيها فإذا حيت تدهن بخرقه نقية قد غمست في زيت عذب ويصب عليها ما يسعها من التليينة وتترك بها يسيراً حتى تصير رقاقة، ثم تزال وتوضع في صحيفة ويصب عليها شيء آخر من التليينة وتطبخ كذلك رقاقاً واحدة بعد أخرى حتى تكمل وتمسح المرأة لكل واحدة بخرقه الزيت وتجرد بسكين لثلا يلتصق بحواشيها ما يفسد ذلك، ثم يذاب على النار مقدار ربع رطل من زبد أو سمن مع مقدار رطلين من غسل حتى يمتزجا، ومن شاء أضاف إليها يسيراً من الفلفل، ثم تسوى الرقاق ويصب عليها مذاب الزبد والغسل ويستعمل سخناً والسمن أولى بها من الزبد. ومن أراد بقاءها وأدخارها فليقطع الرقاق/ بالمقص أدق ما يمكن، وليحمل على النار قدرأ جديدة بما يكفي من الغسل، فإذا غلى وأزيلت رغوته أضيفت إليه الرقاق وطبخت فيه طبخاً مستوفى. فإذا قارب العقد سقيت ثريداً أو سمناً أو زيتاً، فإذا استوفت حقها من ذلك أزيلت عن النار ورفعت في قدرها لوقت الحاجة إليها، ويستعملها من شاء باردة أو سخنة ويذر عليها وقت استعمالها سكر أو قرفة ويؤكل إن شاء الله.

١٤ ب - نوع آخر منها:

يبل السميد النقي الخالص الطيب بماء سخن ويترك ساعة ثم يعجن بخمير درمك وملح مع نصف رطل من دقيق درمك، فإذا اختلط ذلك والتحم بعضه ببعض يصب عليه الماء السخن شيئاً بعد شيء ويحرك باليد حتى يتسع ويصير مثل الحريرة ويوضع في قدر جديدة ويترك بها حتى يجتم، وعلامة اختماره أن يظهر فيه ريق وأثقاب، ثم تحمى على النار مقلاة مقصودة ويربط ملح مسحوق في خرقه نقية وتغمس في زيت وتحك بها المقلاة مراراً، ثم يصب من ذلك العجين في المقلاة بما يسعها وتدار المقلاة يميناً وشمالاً حتى يعتدل

(١) ب: من.

ما فيها ويصير مثل أوراق الخبيص ويبالغ في طبخها ويتحفظ بها أن لا تحمر، ثم تقلع وتوضع على لوح أو على مائدة كذلك واحدة بعد أخرى حتى يتم العجين كله بالعمل ويعاد مسح القلاة بالخرقة المربوطة فيها بالملح لكل واحدة، ثم توضع في جفنة واحدة على أخرى وتشق بسكين شقاً متقاطعاً ويصب عليها مذاب العسل والزبد أو السمن وتذر عليها قرقة ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

٦٥ - عمل القطايف وهي المشهدة:

يغربل السميد بغربال صفيق ويصب فيه ماء سخن قد حل فيه خمر وملح^(١) حلاً بليغاً ويحرك باليد حتى يصير خائراً ويضاف إليه لبن حليب طري ويحرك الجميع باليد حتى يصير بحيث يلتصق باليد ويحتاج أن لا يكون أكثر مما يحتاج من الخفة. ويوضع في قدر نظيفة، ويقرب من كانون النار بحيث يلحقها بعض حرارة النار من غير أن تمسها النار ويترك كذلك حتى يجتم، ثم يؤخذ الطاجن المعد لعملها وهو مثقب بقاعه^(٢) أثقاباً غير نافذة فتحشى على النار وتمسح بخرقه نظيفة قد ربط فيها ملح وغمست في سمن طيب، ثم يصب العجين في الطاجن قليلاً قليلاً أقراصاً صفاراً على قدر القطايف المعلومة، فإذا تثقبت/ أزيلت وعمل غيرها، ويختبر العجين فإن كانت فيه حوضة زيد فيه [١٦/ب] السميد والملح واللبن بمقدار ويحرك تحريكاً كافياً ويكمل عمل ما يحتاج من القطايف ثم تسوى^(٣) في جفنة وتسقى بعسل مغلي يضاف إلى زبد مذاب أو سمن ويذر عليها فلفل وقرقة وسكر ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

(١) ب: وحبو ملح (ولعلها: وحبوب ملح).

(٢) ب: ابقاع.

(٣) نوع من الطعام اللذيذ أو الحلواء كان يطلق عليه بالمغرب المشهد أو المطنسة بأفريقيا كما عند دوزي 384:2 عجينه خاص يشبه عجين «الحلواء الشباكية»؛ الاستعمال يطلق عليه أيضاً المسمنات.

16 - عمل القطايف العباسية:

يُحرَّك السميد بالماء الساخن والملح والخمير كما حرك الذي قبله، ويدرس سكر ولباب لوز على نحو ما تقدم ويطيب بالأفاويه المعلومة ويسير ماء ورد، فإذا طبخت القطايف طبخها المعلوم يحل النشا بالماء ثم تحول كل قرصة منها ويوضع الحشو المدروس طيها ويضم عليه أطرافها بحيث تكون أثنائها من خارج، ثم تغمس الأطراف في النشا المحلول وتقل في مقلاة بالزيت العذب حتى يعقد من حينها ثم تخرج برفق وتسوى في صحفة ويذر عليها سكر وقرفة وسنبل ويسير من دهن اللوز، وإن تهيأ قليها في دهن اللوز فهو أحسن وتستعمل.

وقد يدرس اللوز ويجفف كالسميد ثم يدرس مع مثله من السكر الأبيض ويضاف إليه قرنفل وسنبل، فإذا طبخت القطايف في الطاجن كما تقدم يذر عليها الحشو المدروس وتطوى كل قرصة على ما في طيها كأنها نصف دائرة، ثم تلصق أطرافها بمعجن مخلول بماء ورد وتقل في زيت طيب حتى تحمر، ثم يجفف عنها ذلك الزيت الذي قليت فيه، وتوضع في ماء يغمرها من شراب ورد أو شراب جلاب أو شراب مصطكي، وتستعمل.

وقد توضع الأقراص واحدة على أخرى والحشو بينها وتضم أطرافها بالعجين وتقل في المقلاة حتى يحمر وتستعمل إن شاء الله تعالى.

17 - عمل المورقة وهي المسمنة:

يعجن السميد أو دقيق الدرمك بالماء والملح ويعرك عركاً بليفاً ثم يذاب السمن وتقد به قطعة من العجين في المعجنة أرق ما يمكن ثم تطوى بعدما يدهن داخلها بالسمن وتمد مرة أخرى وتلطم باليد وتوضع في المقلاة أو في الملة على النار بعدما تدهن الملة بقليل من السمن لئلا يحترق، فإذا فضجت أزيلت عن النار وضربت باليدين ضرباً يفصل بعضها من بعض حتى تتناثر، ثم توضع في مرثد وتغطى بمنديل ويصنع بياقي العجين كذلك إلى آخره، ثم تسقى بعسل سخن ويذر عليها قرفة وسكر وتستعمل إن شاء الله تعالى. [1/17]

ومن شاء صنعها رُغْفاً صغيرة ودهنها بالسمن ووضعها واحدة طي أخرى ثم يمدّها جميعاً بالشويك أو باليد في غاية الرقة ويطبّخها في الملة على نحو ما ذكر ويسقيها بالعسل ويستعملها فعل ذلك، فافهم.

٦٨ - نوع آخر منها:

يعجن دقيق الدرمك حتى يصير رطباً ويلقى عليه الزيت ليكون أبلغ في ترطيبه ويوضع فيه الخمير ثم يمد وتصنع منه قرصة وترقق حواشيها ثم تطوى وينفخ فيها وتقتل حواشيها ليسكن الريح في طيها، يصنع بها ذلك مراراً ويخالف في طيها، ثم يصنع منها خبزة غليظة وتوضع في طاجن من فخار ويصب فيه زيت وتمسّ الخبزة بالإصبع حتى يصير فيها مثل المداهن ويوضع عليها الزيت وتطبخ في الفرن حتى تحمر، ثم تخرج ويصب عليها عسل سخن وتذر عليها قرفة وتستعمل، ومن أراد عملها بالشحم المذاب فليكن عجنها ومدها به ويصنع بها كما تقدم من الطبخ والنفخ ويصب عليها العسل مغلياً^(١) من أجل جمود الشحم، فافهم ذلك بحول الله وقوته.

٦٩ - عمل الحبيص:

يغربل جشيش القمح وينقع في الماء مقدار يومين ثم يحك في اليوم الثالث باليدين حكاً شديداً حتى يصير ماؤه خائراً^(٢)، ثم يصفى ماؤه شيئاً بعد شيء حتى لا يبقى إلا صفو الجشيش ولبابه وحده خائراً في قوام الرائب، ثم توضع على النار مقلاة من حديد مقصدرة فإذا حيت تدهن بشيء من شمع وتمسح بخرقة جديدة وتعاد إلى النار ويصب فيها قدر ما يسعها ويغطي قاعها من صفو الجشيش. فإذا عقد في المقلاة رغيماً وأبيض وجفت مائتيه أزيل برفق ووضع في الحين للشمس على غربال نظيف، ثم تمسح المقلاة بالشمع ويصنع بها رغيص

(١) ب: مغلي.

(٢) ب: ماؤه أمضى خائراً.

آخر كذلك إلى تمام العجين ولا بد من المسح لكل رغيف مرتين أو ثلاثاً بالشمع ويتحفظ بها من الغبار أو الرماد، وإن أردتها صفراء فاصبغ صفو الجشيش بالزعفران، فإذا كملت الرغبة تحفف للشمس مقدار يومين على غربال، والغريال على محبس، والمحبس على حصير، فإذا كمل تحفيفها غلي على نار ما يكفيها من السمن ووضع في جملة منها، فإذا غلت وعلت على السمن من حينها فذلك أمانة نضجها أو جفوفها من اليبس والجفوف فيجفف للنار بحيث لا يضرها، [١٧/ب] فإذا فرغ من عملها وضعت في معجنة نظيفة وحولت برفق/ حتى يسيل منها السمن ثم تحك باليد وتنخل في جفنة نظيفة بغريال الحلفا حتى لا يبقى فيها شيء من الدقيق، فإن انسدت عيون الغريال ضرب باليد حتى تفتح والذي يبقى في الغريال يعاد إلى المعجنة ويدق وينخل، ثم يجمع ذلك كله ويوضع الغريال في جفنة وتغطى تغطية تقيه من الوسخ وتحفظه. ثم يوضع في قدر من نحاس مقصورة ما يقوم بالخبيص من شهد مصفى ولا يكون أحمر شديد الحمرة، ويضاف إليه ما يكفي له وللخبيص من رقيق البيض ويضرب معه حتى يختلط به ويبدو بياض البيض، ثم يوضع الجميع على نار لينة ولا يتر عنه في التحريك حتى يطبخ طبخاً مستوفى ويتعقد، ثم يضاف إليه الخبيص مع فلفل ويحرك على النار ساعة ثم يزال عنها فإن ظهر الودك يخرج فيشدد بالمغرفة إلى جانب واحد ويخرج الخبيص ويوضع في وعاء نظيف ويستعمل إن شاء الله تعالى.

20 - نوع آخر منه:

يصنع رقاق من النشا المحلول الذي يكون في قوام الرايب على مثل رقاق الجودابة^(١) ويترك حتى يجف ويهشم الفتات بالدق^(٢) ثم يغلى الزيت العذب في مقلاة ويقل عليه ذلك الخبيص ويحرك سريعاً لئلا يحترق ويصفى بمصفى ويمصل

(١) يشير هنا إلى نوع الرغبة أو ما يطلق عليه بالمغرب «التريده» أي الرغبة البسطة الرقيقة الشفافة التي تمدّها اليد بدقة صنعها ورقة دقيقتها.

(٢) ب: ويهشم بالفتاة الدق.

من زيتته ثم يلقى على غسل مشدود في الطبخ في قدر على حدة بنار لينة ويترك على الحرارة ليقى مائعاً، وكل ما أخرج من الخبيص من القلاة وصفي من زيتته التي فيه سخناً شيئاً بعد شيء ويقلب بالمغرفة ويعرك حتى يتداخل ويصير شيئاً واحداً وقد يلقى فيه لوز ويصبغ بالزعفران بعد فراغه حتى يصير فيه نقط حمراء على الغرض الذي يصنع منه، وإن كان الرقاق من اللباب^(١) المستخرج من السميد المصفى كان أفضل من النشا لما في النشا من العفن والجمع.

21 - نوع آخر منه:

يؤخذ من العسل الطيب جزء ومن الماء ثلاثة أجزاء ويوضع ذلك في طنجير على نار معتدلة حتى تخرج رغو العسل، ثم يصبغ بالزعفران ويوضع فيه من القرفة والفلفل أجزاء متساوية ومن السنبل قدر سدس جزء منها، وتوقد تحته النار حتى يذهب بعض الماء وينضج العسل، ثم يلقى في العسل سميد حسن منقوض من الدقيق والنخالة شيئاً بعد شيء ويعرك حتى يصير خائراً شبيهاً بالحسو الغليظ، ثم يرفع / السميد ويسقى مقدار ثلاث مرات، فإذا استوفى [1/18] حقه من شرب الزيت وصار بحيث يلفظه أزيل وترك حتى يبرد واستعمل إن شاء الله تعالى.

والقدر الذي لقادوس السميد من الزعفران درهمان ومن العسل ثلاثة أرطال، فافهم ذلك.

22 - عمل رقاق الخبيص:

يؤخذ القدر الذي يحتاج من النشا ويحل بماء بارد حتى يصير في قوام الشمع المذاب ثم توضع مرآة الكنافة على نار لينة وتدهن بالزيت بخرقه نظيفة ويصب عليها النشا المحلول ويصنع رقاقاً كما صنعت الكنافة سواء وحمل ما اجتمع من الرقاق على حبل نقي ليحجف في الهواء فيرفع إلى وقت الحاجة إليه بحول الله تعالى وقوته.

(١) ب: اللبا.

23 - عمل الفالودج^(١):

بغريل جيشيش القمح وينفض نفصاً بليغاً ويجعل في قصرية ويغسل خمس مرات أوستاً حتى يخرج الماء نظيفاً، ثم ينقع فيها يغمره من الماء ويطال مكثه فيه ويزال الماء عنه من غير تحريك باليد لجانب القصرية ويصب عليه ماء آخر ويُحك باليدين، ويوضع غربال من الشعر فوق غربال آخر على قصرية أخرى ويصب من فوقها صفو الجيشيش ويصفى حتى لا يبقى فيه من الماء بقية، ثم يعاد إلى الحك باليدين في ماء آخر في القصرية الأولى ويصفى كما ذكر، يفعل ذلك مقدار ثلاث مرات ثم يغسل الغربال والقصرية غسلًا جيداً ويعاد الصفو إلى الحك والتصفية ثلاث مرات آخر ويصفى من الماء حتى لا يبقى فيه من الماء قليل ولا كثير ويبقى لباب ذلك الصفو خائراً نقياً، ثم يصبغ بالزعفران ويحرك ويلقى فيه يسير من الملح ثم يوضع شهد طيب على النار في طنجير من نحاس مقصدر فإذا زالت رغوته وقارب أن يتعقد أضيف إليه سمن كثير طيب، فإذا غلى مع الشهد غلية واحدة أضيف إلى ذلك مقدار الشهد مرتين من صفو الجيشيش، وترك على نار لينة ويحرك من قاع الطنجير لثلاث يصيبه شيء من إحراق النار فإذا قارب أن يشتد ويلتحم أزيل عن النار وترك على غضا وحرك بالمغرفة مثل العصيدة، فإن ظهر أنه اشتد كثيراً صب فيه يسير من ماء سخن وإن كان قليل الودك زيد فيه سمن وأعيد القدر إلى النار حتى يطبخ السمن ويلتحم معه ويتحفظ عليه من إحراق النار ويجعل فيه فلفل ويوضع في صحفة نقيه ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 - [ب/18] عمل رأس ميمون:

يبل السميد بالماء السخن ثم يعجن عجناً محكماً بعد أن يضاف إليه يسير من دقيق درمك وخبر وملح ويسقى بالماء المرة بعد المرة حتى يعتدل قوامه ويضاف إليه سمن ومقدار أربع من البيض لكل رطل ويترك يخبثمر ولا يزال

(١) فالوذ وفالوذق وفالودج - فارسي معرب - نوع من المسلات يصفه المؤلف بكامل الدقة والعناية.

بضرب بالماء والسمن حتى يتسع ، ثم تؤخذ قدر جديدة مزججة مجوفة ذات عنق فيجري بداخلها سمن وزيت ثم تملأ بالعجين إلى العنق فقط ويترك في وسطها قنوط قصب مدهون بسمن منفرد ، فإذا اختمر العجين وعلامة اختماره تولد الثقب فيه بعث بالقدر إلى الفرن وأبعدت عن النار وتركت حتى تستوفي حقها من النضج والطبخ ، ثم تخرج من الفرن وتهز برفق لينحاز العجين عن جوانبها وتكسر القدر برفق قليلاً قليلاً حتى يبقى العجين قطعة واحدة ، وإن صعب صب فيه يسير من السمن وتلطّف به حتى يخرج صحيحاً لأن مدار أمره أن يخرج على هيئة رأس إنسان ثم يخرج القنوط وتُملأ الثقب بالسمن والعسل أو الزبد والعسل ويوضع كما هو في صفحة ويغرز فيه الصنوبر النقي والفستق واللوز ويوضع عليه السمن والعسل مذاباً ويذر عليه سكر مسحوق ، ويستعمل إن شاء الله تعالى .

25 - نوع منه آخر محشو :

يعجن مقدار رطل من دقيق الدرمك حتى يرطب قليلاً ، ثم يعاد عجنه بنصف رطل من السمن وماء وعشر من البيض ويضرب بذلك كله حتى يرطب نعماً ، ثم ينظف فرخ حمام وتخرج أحشائه ويؤخذ فتات خبز ولوز مقشور ويخلط ذلك بخمس من البيض ويضاف إليه فلفل وقرفة ودار صيني^(١) وسنبل وماء كزبرة خضراء وماء ننع ويسير من بصل مدقوق مع ما يكفي من الملح ، وتقطع قانصة الفرخ وكبدته ويحشى الفرخ بجميع ذلك ويخلط ويدس في الحشو بيضة مسلوقة ثم يوضع في قدر واسعة بماء وملح وزيت وكزبرة يابسة ويصل مقطوع وتطبخ القدر على النار ، ثم تؤخذ قدر أخرى مجوفة ذات عنق ويجري في داخلها زيت ويوضع في أسفلها بعض العجين ويوضع الفرخ عليه ويوضع على الفرخ بقية العجين ويترك يختمر ساعة ، ثم يبعث إلى الفرن فإذا طبخت كسرت القدر برفق بعد أن تهز برفق لينحاز العجين / من القدر ، ويوضع في صفحة صحيحاً^[١/١٩] على حاله ويصب عليه سمن وعسل مغلي ويزين بصنوبر محمص ويذر عليه سكر ويستعمل إن شاء الله تعالى .

(١) القرفة الغليظة - فارسي مغرب - (Cannelle de Chine) .

وهو أن يقطع الفرخ قطعاً صغيرة ويوضع على النار في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصل مقطوع، فإذا طبخ أخرج من القدر ووضع في مقلاة نظيفة ويوضع عليه ماء كزبرة خضراء وماء نعنن وثمان من البيض وملح وفلفل وقرفة ودار صيني وسنبل وقرنفل ومرري ويخلط الجميع مع اللحم، وتوضع صفو مرققة الفرخ في مقلاة أخرى مع يسير من الزيت فإذا غلى الزيت مع الصفو أضيف إليه اللحم المخلوط مع البيض ويحرك في المقلاة حتى يحمر ويتجمد ويتحفظ عليه من الحرق، ثم يدق لوز مقشور وفستق وسكر حتى تختلط أجزاؤه ويعجن ذلك بماء ورد وأفوايه على ما تقدم ويوضع منه في قاع القدر، ثم يوضع عليه النصف من اللحم المخلوط مع البيض ويوضع العجين على ذلك. ثم يوضع ثانياً بقية اللحم والبيض المدروس واللوز عليه ويوضع العجين على ذلك ثم توضع ثانياً بقية اللحم والبيض وتختتم القدر ببقية العجين ولا يغفل في سقي القدر أولاً بالزيت أو بالسمن المذاب لئلا يلتصق العجين في جوانبها وتحمل إلى الفرن وتبعد عن النار، فإذا استوتت حقها من الطبخ كسرت برفق وصنع بها كما ذكرت قبل ثم يسقى ذلك بالسمن والعسل المذاب ويذر عليه سكر ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

26 - عمل المركبة :

يعجن السميد الطيب بماء سخن عجناً قوياً بعد بله بماء وملح وقليل من خير ويطال سقيه بالماء وعجنه حتى يصير خفيفاً، ثم يعاد عجنه ببياض البيض لكل رطل من السميد بياض أربع من البيض حتى يمتزج البيض بالعجين، ثم يوضع على النار طاجن واسع من فخار غير مزجج فإذا حي مسح بخرقه قد رُبِّطَ فيها ملح وغمست في الزيت أو في السمن المذاب ويوضع العجين في الطاجن مبسوطاً فإذا ابيض جعل فيه عجين آخر وحول، ويتمادى العمل كذلك إلى آخر العجين حتى تعود الرغاييف كلها كالخبزة الواحدة في الظاهر وهي مركبة بعضها فوق بعض، فإذا كملت وضعت في وعاء واسع وصب عليها ما يغمرها من عسل وسمن ويذر عليها قرقة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

يصنع بالسמיד / ما ذكر ويعجن بالخمير وماء قليل عجناً قوياً، ثم يصنع [19/ب] حشو من سكر ولوز على نحو ما تقدم، ثم يمد العجين على المائدة مربعاً ويجعل الحشو طيه ويقتل باليدين كما يقتل الكعك ثم يلطم برفق حتى ينسط ويقطع بسكين مرهف قطعاً كل واحدة منها في طول إصبع وسعة إصبعين، ثم يقلى في المقللة بالزيت قلياً معتدلاً حتى تحمر وتوضع في وعاء حتى يجف عنها الزيت وتوضع في طبق من زجاج ويذر عليها سكر ويستعمل إن شاء الله.

ومن أراحه محشواً بالتمر فليعمله على نحو ما ذكر في حشو الكعك سواء ويغلى على الصفة المذكورة أعلاه فانهم ذلك.

28 - عمل مشاش زيدة:

يطحن السמיד الطيب حتى يصير درمكاً ويعجن بالخمير عجناً ويجاد عركه ثم يؤخذ شحم الكلى الطيب الطري وينقى من عروقه وقشوره ويدق في المهراس حتى يصير كالمخ ويمد من العجين رفاق مدورة وتدهن بذلك الشحم وتدرج درجاً وتقطع كل واحدة على ثلاث وتجمع أطرافها ثم تمد بالجويك وتشق بالسكين على أربع أو على قدر ما تحتمل وتغلى بزيت كثير ويصب من الزيت عليها في الطنجير ما يغمرها، فإذا نضجت وانتفخت أزيلت وجعلت على أعواد أو على غربال حتى يجف عنها الزيت، ثم تبسط في وعاء واحد وتسقى بالعسل المغلي بعد إزالة رغوته سقياً كافياً، ثم يقشر الجوز واللوز من قشرته ويدرس درساً خفيفاً ويجعل عليه فلفل وزنجبيل وقرقة وسمسم مقشور وغير مقشور ويذر عليها سكر ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

29 - عمل الزلاية: (٢)

يؤخذ من الخمير قطعة وافرة، وتوضع في الماء حتى تصير مثل اللبن

(١) يسمى المقرض والمقرط بالمغرب.

(٢) تفصيلها آتية، لكن دوزي 1: 598 أورد معلومات إضافية تزيد الباحث اطلاعاً.

الخاترة، ثم يصفى في قدر ويجعل عليها دقيق الدرمك المغريل، فإذا انحل زيد فيه الدقيق حتى يصير جسداً واحداً وسطاً بين الحفنة والغلظ، ثم يغرف منه بقدر في أسفله ثقب صغير يسع فيه الخنصر وقد نصبت على النار مقلاة بزيت كثير، فيسد الثقب بالإصبع فإذا وازن القدرح المقلاة أزيل الإصبع عن الثقب وسال عما في القدرح وبحرك القدرح باليد ويصنع من ذلك سراجيب^(١) وأنواع مختلفة في شكل دائرة، فإذا انتصب من القلي في المقلاة أزيلت رغوته^(٢) سريعاً وقطر زيتها وغمست في غسل مغلي/ قد أزيلت رغوته ويترك فيه حتى تستوفي حقها من العسل، ثم تزال منه وتوضع على لوح أو شبك من قصب حتى تجف، وإن ظهر العمل رقيقاً زيد فيه الدقيق وترك حتى تحتمر وصنع منه ذلك واستعمل إن شاء الله تعالى.

30 - عمل الإسفنج: ^(٣)

يبل السميد الطيب بماء سخن وملح وخير ويترك حتى يרטب، ثم يعجن عجناً قوياً ويسقى بالماء قليلاً قليلاً ويطال عجته حتى يصير خفيفاً ويرفع كله في أثناء عجته من المعجنة باليدين ويتزل بسرعة حتى يخرج عنه الريح ويترك تحتمر حتى يظهر عليه أثر الاختمار، ثم توضع على النار مقلاة من نحاس أو حديد مقصدرة نظيفة بمقدار معلوم من الزيت، فإذا غلى الزيت أخذ من العجين باليد اليسرى وشددت عيه الكف حتى يخرج بعضه فوق الإبهام والسبابة ويقطع قطعاً ويوضع منها في المقلاة ما يملؤها، فمن شاءها كباراً وهي المسماة «بالأقصاد» فلا يغمرها بالزيت النصف الأسفل^(٤) أحمر والنصف الأعلى أبيض وليحركها برفق فإذا نضجت أخرجها واستعملها.

(١) سرجب يتقن به العامة شرح المقصود هنا هو الشكل الذي يتخذة العجين المصبوب في القدرح المقربوب. تشبيهاً له بالسرجب الخشبي أو الحديدي الذي يكون على أشكال متنوعة بسيطة ومعقدة أيضاً.

(٢) رغوته: سقطت من ب.

(٣) لون كثير الاستعمال في المغرب وقد ورد عند الزجالي (1689 تحقيق د. بشريفة) عمل سفاج.

(٤) النصف الأسفل: سقط في النسخ والمقصود هو أن يكون النصف الأسفل أحمر والنصف الأعلى أبيض.

ومن أرادها صغاراً وهي المسماة بالمغدر فليكثر من الزيت في المقلاة وليقطع العجين بالمصر في كفه على نحو ما ذكر على القدر الذي يريد من الصفر، فإذا امتلأت المقلاة وبدأ الإسفنج في الاحمرار أخرجها ووضعها في إناء وملاً المقلاة بإسفنج آخر، فإذا بدأ احمرارها أضاف إليها الإسفنج المعمولة أولاً وحرك الجميع حتى تنضج وتحف. وبعد ذلك يخرجها ويضعها في وعاء من عود بعد وضعها في إناء آخر قبله ليجهف زيتها ويؤكل ذلك إن شاء الله، ويختبر العجين أولاً أن يصنع منه كعكة فإن بقيت مفتوحة على صفتها وعلت على وجه الزيت بعد طبخها وظهر داخلها مثقياً فذلك علامة اختماره، وإلا فليترك حتى يختمر بحول الله تعالى.

31 - عمل إسفنج الريح :

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح والخمير والزيت العذب عجناً ثم يحل بالماء شيئاً فشيئاً حتى يصير أقرب منه إلى الخفة ويترك حتى يختمر، ثم توضع على النار مقلاة بزيت كثير يؤخذ من العجين بالإصبع ويطرح فيها ويعمل كذلك إلى آخر العجين، ومن شاءها متنفخة فليعجن العجين بالبيض ويعمل على ما تقدم.

32 - عمل إسفنج القلة: (١)

يعجن السميد أو الدرمك على نحو ما تقدم من اللين والخفة وتؤخذ قلة / [20/ب]

(١) هذا النوع كان مستعملاً عند الغربيين أي الفرنسيين وأصبح متشرباً بالغرب نتيجة الاستلاب الثقافي (من تحقيق د. بشريفة).

وسفاجين نحسبهم ملوكاً
إذا صعدوا منابرهم جلوساً
وعند البعض:

ولي إلى الاسفنج شوق دائم يطربي.

انظر التفاصيل في الزجالي أمثال العوام (تحقيق د. بشريفة): 385.

وهذا النوع كان كثير الاستعمال في نواحي الجنوب بصفة خاصة ويطلق عليه «خيز الشحاه» لأنه يحشى بالشحم أو القديد أو بالخليع ولكنه قل استعماله.

جديدة ويصب فيها زيت كثير ويجرى بجوانبها من داخلها حتى يشرب منه ما يكفيها وتبقى في قاعها، فإذا اختمر العجين تملأ القلة منه إلى قريب العنق ويفرز في وسطها جريدة من نخل أوقصة منفوفة العقد بعد دهنها بالزيت، وتحمل القلة إلى الفرن وتجعل على بُعد من النار حتى تطبخ، ثم تخرج وتهز برفق وتزال القصة منها ويصب مكان القصة غسل وسمن أوزيد ويترك قليلاً، ثم تكسر القلة برفق ليبقى ما في داخلها صحيحاً سالماً وتذر عليه قرفة ويصب عليها سمن وغسل ويؤكل ذلك إن شاء الله تعالى.

33 - عمل المجنات:

صنعة مُجَنِّة المقللة:

يُؤَلِّ السמיד بالماء البارد في زمن الصيف وبالسخن في زمن الشتاء ثم يعجن مثل عجينة الإسفنج ويترك، ثم يؤخذ الجبن الطري فإن كان رطباً غُسل بالماء وحك بالكف في المعجنة حتى يصير كالمنخ، وإن كان جافاً قد داخله الملح قطع قطعاً وترك في الماء حتى يרטب ويذهب ملحه، فإذا رطب غسل بالماء وحك بالكف أيضاً حتى يصير كالمنخ، ثم يختبر فإن كان قليل الملح زيد فيه ملح وإن غلب عليه الحفوف رطب باللبن الحليب أو بالماء السخن إن عدم اللبن بمقدار رבעه من العجين ويسير من أنيسون وماء نعناع وماء كزبرة خضراء ويعجن الجميع حتى يلتحم ويصير شيئاً واحداً، ثم توضع على النار مقللة مقصدرة بزيوت كثير فإذا غل الزيت فليغسل الصانع يديه بالماء ويقطع من العجين قطعة ويفتح به يده اليسرى ويأخذ من الجبن قطعة بيده اليمنى ويضعها وسط قطعة العجين عليها ويحصرها بيده اليسرى حتى يخرج طي العجين من إبهامه وسبابته فيقطع ما فضل من العجين ويسط المجنة فوق إبهامه بظهر يده اليمنى ويثقب وسطها ثقباً واحدة ويضعها في المقللة واحدة بعد أخرى حتى يملأها، ويحولها بمخفاف من حديد ويقلبها حتى تنضج وتحمر، فإذا رأى واحدة قد علت على الزيت وضع عليها أخرى قد نضجت حتى يعتدل جميعها في الطبخ، ثم يخرجها ويضعها في إناء ويتركها به ساعة، ثم ينقلها إلى مشرد

ويسقيها بزبد طري مصفى وعسل مذاب ويذر عليها سكرًا وقرقة وتؤكل هنيئًا
إن شاء الله تعالى.

/ ومن أرادها ساذجة من غير سقي على اختيار الأندلسيين فليضعها في [١/٢١]
طيفور ويذر عليها قرقة وأنيسونا مدروسًا وسكرًا، ويضع في وسط الطيفور وعاء
بِعسل ويأكلها به قليلًا قليلًا، ومن أراد أن يخلط مع السميد بيضًا بحساب
سبعة أو ثمانية لكل رطل من السميد فإن ذلك مما يزيد لها طيبًا ولذاذة.

34 - صنعة المجينة المسماة بالمخارق وتسمى بالمثلثة وبالمورقة:

يعجن قدر الحاجة من السميد باللبن الحليب وقليل ماء ورد، ويؤخذ
مثله من الجبن الطري ومثل الجبن من الزبد الطري أيضًا فيحك الجبن حكا
بليغًا ويخلط مع الزبد، وإن كان الجبن قد غلب عليه الجفوف والملوحة رُطِبَ في
الماء مقدار يوم وليلة، ثم يضاف الجبن والزبد إلى العجين ويعجن الجميع عجنًا
بليغًا ويترك في المعجنة، ثم توضع المقللة على النار بقدر ما يغمر المجنات من
الزيت، ثم يقطع من الجميع قرص صغار ويثقب في وسط كل واحد منها ثقبه،
وتوضع في المقللة حتى تملأها وتحول بالمخطف فإذا نضجت واحمرت أخرجت
ووضعت في عسل طيب وتركت به ساعة، ثم تخرج وتوضع في إناء من فخار
مزجج، ويذر عليها سكر وقرقة وتؤكل هنيئًا إن شاء الله تعالى.

35 - صنعة مجينة تطبخ بالحليب في الفرن وتسمى بالقيحاطة:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح عجنًا محكمًا وتصنع منه رغايف في نهاية
من الرقة بعد أن يجتمهر العجين بعض الاختمار وتطبخ في الفرن ويتحفظ بها من
هَب النار، ثم تمسح من غبار الفرن ورماده، ويحك الجبن الطري حكا بليغًا
ويجعل فيه من ماء التنعن وماء الكزبرة الخضراء والقلقل والقرنفل، وإن غلب
على الجبن الجفوف سُقي باللبن الحليب بعد أن يسحق قليلًا. ثم يصنع من
العجين رغايف حسن ويوضع بنادق وطبخ في قعر طاجن ويوضع عليه ما يغطيه
من الجبن، ويوضع على الجبن رغايف آخر من الرغف الرقاق المطبوخة ويجعل

عليه جبن وعليه رغيف آخر كذلك إلى آخر الرغاف والجبن، ثم يُصَبَّ عليها لبن حليب قد سخّن على النار بعض التسخين، ويغطى الجميع برغيف خشن من العجين ويبعث به إلى الفرن ويتفقد، فإذا جف اللبن وشربه الرغاف صب عليها لبن آخر مثل ذلك، ولا يزال يسقى المرة بعد المرة ويعتنى بها في ذلك/ غاية الاعتناء حتى تستوفي حقها من شرب اللبن، فإذا انتهت في الطبخ وبدا الرغيف الأعلى من الاحتراق أخرجت من الفرن وكشف غطاؤها وهو الرغيف الخشن الأعلى، ويصب عليها عسل سخن قد أضيف إليه فلفل ودار صيني بعد أن تشق المجنات شقاً متقاطعة وتغم ساعة حتى يفتّر حرها وتشرب العسل وتستعمل فإنها لذيذة. ومن أحب أن يقلّي الرغاف بالزيت ولا يبالغ في طبخها فعل وامثل في طبخها ما امثل في الأول.

وقد تصنع هذه المجنات ساذجة بغير جبن بأن يطبخ الرغاف على نحو ما تقدم من وضعها في الطاجن واحدة على أخرى ولا يوضع بينها جبن، ثم يسقى باللبن ويغطى برغيف خشن ويبعث إلى الفرن، وتسقى باللبن المرة بعد المرة فإذا كمل طبخها أخرجت من الفرن وسقيت بالعسل واستعملت كما ذكر.

36 — صنعة مجبنة أخرى:

يعجن قدر الحاجة من دقيق الدرمك مرة بالماء ومرة بالزيت ويزاد فيه الخمير واللبن حتى يصير في قوام عجينة الإسفنج ويترك حتى يختمر ويظهر اختماره، ثم يدهن بالزيت طاجن كبير وتبسط فيه قطعة من العجين كذلك شيئاً فوق شيء إلى آخر العجين والجبن، ثم تغطى بجبن آخر كما فعل بالتي قبل وتطبخ في الفرن كما ذكر، ثم تُسقى بالعسل وتذر عليها قرفة وفلفل وتستعمل إن شاء الله تعالى^(١).

37 — صنعة مجبنة أخرى:

يؤخذ مقدار رطل من دقيق الدرمك ومقدار نصف رطل من جبن طري

(١) هذه القطعة وردت مكررة في ب.

ويعجن الدقيق معه ويعرك حتى يمتزج معه، ثم يعجن الجميع بمقدار خمس من البيض وما يكفي من الملح وقليل من ماء إن احتيج ويقرص أقراصاً رفاقاً جداً وتُقلى في مقلاة بزيت كثير لتأتي بيضاء، ثم يغلى جوز مدقوق بعسل ويصب [١/٢٢] عليها ويقطع الصنوبر والفستق ويذر عليها مع السكر ويستعمل إن شاء الله تعالى.

38 - صنعة أخرى وتسمى بمجينة الفرن:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح والزيت عجناً معتدلاً ويحك مقدار ثلاثة أرباعه من الجبن الطري حتى يصير كاللخ، ويخلط معه أنيسون وماء نعنن وماء كزبرة خضراء، ويقرص من العجين رغيف كبير رقيق بعد أن يمد بالزيت أو بالسمن ويوضع من الجبن في وسطه وتضم أطراف الرغيف عليه من كل جانب حتى يتغطى الجبن إلا مقدار الدينار في وسطه ويلطم الرغيف برفق ويتحفظ من خروج الجبن من داخله ولا يوسع في تلطيحه، ثم يصنع من الرغيف أمثاله قدر الحاجة ويطبخ في الفرن على بُعد من النار طبخاً معتدلاً حتى تقارب أن تحمر متحفظاً بها، ثم توضع في غفية من عود أو من فخار بعد تنظيفها من الغبار والرماد، ثم تسقى بالعسل المذاب والزبد المصفى ويذر عليها فرقة وسكر وما تيسر من الأفاويه المعلومة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن عُدِمَ الجبن الطري فتصنع من الجبن الذي بدأ فيه اليبس والجفوف بعد أن يرطب على نحو ما ذكر بحول الله تعالى وقوته.

39 - صنعة المجينة المسماة بالطليطلية:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح والزيت كما ذكر في مجينة الفرن، ويحك مقدار ثلاثة أرباع من الجبن الطري مخلوطاً بالأنيسون وماء النعنن وماء الكزبرة الخضراء كما ذكر، ثم يمد العجين أقراصاً بالشوك ويوضع طي كل قرص ما يكفيها من الجبن المحكوك ويضم عليها أطراف القرصة، ثم تلطم الرغاف برفق كما ذكر، وتوضع في ملة من نحاس أو فخار وتطبخ في كرشة معدة لطبخ

الكعك أو ما يكون مثلها، فإذا بدا احمرارها أخرجت ووضعت في وعاء من فخار أو من عود واحدة فوق أخرى، ثم تسقى بما يغمرها من غسل وزبد مذاب طري ويذر عليها سكر وقرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

40 - عمل الخبز المحشو باللحم أو بالفراخ أو بالعصافير أو بالزراذير أو بالجين الطري أو الحوت:

يؤخذ أي نوع يقع عليه الاختيار من الأنواع المذكورة ويطبخ بما يقع عليه الاختيار أيضاً من أنواع الطبخ، ثم يعجن الدقيق بماء وملح وخمير عجناً قوياً [22/ب] فإذا قارب الاختتمار صنع منه رغيف وأقيم / جوانب أطرافه لتصون الحشو، ثم يؤخذ النوع الذي طبخ ويضاف إليه البيض مخلوطة بالأفاويه مصبوغة بالزعفران أو بماء الكزبرة الخضراء ويوضع ذلك في وسط الرغيف ثم يصنع رغيف آخر أصغر منه يكون غطاء الأول وتفتل حواشي جوانب الرغيف الأول الأسفل مع حواشي الرغيف الثاني الأعلى ويحكم فتلها احتياطاً عليها من خروج الحشو ويطبخ في الفرن، فإذا استحكمت طبخها أخرجت واستعملت إن شاء الله تعالى.

وأما المحشو بالجين الطري: فيفتل الجين أدق ما يمكن ويجعل فيه ما يكفيه من البيض وماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء وما أمكن من الأفاويه المعلومة ويخلط الجميع ويوضع في وسط الرغيف ويغطى برغيف آخر كما ذكر ويطبخ في الفرن، فافهم ذلك بحول الله تعالى.

الفصل الخامس :

ما يسقى سقى الثرايد أو يطبخ طبخ الأحساء

فمن ذلك :

١ - عمل الكسكسو :

يؤخذ السميد الرطب فيوضع في المعجنة ويرش بماء قد حل فيه قليل ملح ويحرك بأطراف الأصابع حتى يلتصق ببعضه ببعض، ثم يحك بين الكفين برفق حتى يصير مثل رؤوس النمل، ثم ينفض بغربال خفيف حتى يذهب عنه ما بقي من الدقيق ويترك مروحاً مغطى .

وصفة طبخه : أن يؤخذ من أطايب اللحم البقري الفتي السمين ومن عظامه الكبار ويوضع ذلك في قدر كبيرة ويجعل عليها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصل مقطوع وما يغمره من الماء وزيادة، وتوضع القدر على النار فإذا بدا اللحم أن ينضج جعل فيه ما تيسر من الخضرة الموجودة في الوقت مثل الأكرنب واللفت والجزر والخس والبسباس والفول الأخضر والقرع والبادنجان، فإذا نضج اللحم مع الخضرة أخذت القدر المعدة للكسكسو وهي مثقبة الأسفل وغلاً من الكسكسو برفق ثم توضع على القدر الكبيرة التي باللحم والخضرة ويلصق ما بينهما بطرف من عجين حتى لا يخرج من بخاره شيء، ويشد فم قدر الكسكسو بمنشف غليظ لينعكس بخاره وليستحكم طبخه، وعلامة طبخه قوة البخار الذي يصعد على فم القدر وأن يضرب على الكسكسو باليد فيسمع له دوي . فإذا طبخ فرغ في معجنة وليحك باليدين بالسمن الطيب والقرفة

والمصطكي والسنبل حتى ينفضل بعضه من بعض ويوضع في مئرد ولا يملأ المئرد بل يعمل حساب ما يزيد/ فيه بالسقي، ثم يتفقد مرقة اللحم هل تكفي للسقي أم لا، فإن كانت قليلة زيد الماء في القدر وترك حتى يغلي، فإذا غلت أنزلت عن النار وتركت حتى يقرغليانها، ثم يسقى الكسكسو في وسطه أولاً ثم حواشيه سقياً معتدلاً ويغطى ساعة حتى يشرب المرقة ويقاس بالإصبع فإن استوفى حقه من السقي وإلا زيد في سقيه بمقدار معلوم، ثم تخرج العظام وتوضع واقفة في وسط المئرد وتسوى اللحم والخضرة على وجه المئرد ويذر عليها قرقة وفلفل وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد عمله باللحم الغنمي أو بالدجاج فليعمله على نحو ما ذكر بحول الله وقوته.

2 - نوع آخر من الكسكسو يسمى بالجوزي:

وهو لذيق الطعم، يؤخذ من أطايب اللحم البقري أو الغنمي أو الدجاج المسمنة قدر الحاجة ويطيخ في الأبرار المعلوم^(١) كما تقدم، ويجعل فيه الباذنجان مقشوراً من غير شق بعد سلقه بالماء والملح وغسله بالماء السخن وتحفيفه، فإذا قارب نضج اللحم والبقل طبخ الكسكسو في قدر كما تقدم، ثم يفرغ ويحك بلباب الجوز المدروس بعد سلقه وتنقيته وبالقرقة والسنبل ويسير من المصطكي، ثم يسقى المرة بعد المرة سقياً بليغاً ويصفى عليه اللحم والبقل ويذر عليه قرقة وسنبل ويستعمل إن شاء الله تعالى.

3 - وقد يعمل الكسكسو على صفة أخرى من غير سقي:

وهو أن يخرج اللحم والبقل من القدر بعد نضجه ويصفى المرق من العظام وغيرها ويرمي الكسكسو في القدر ويترك فيها حتى يشرب المرق، ثم يفرغ في جفنة ويصف عليها اللحم والبقل ويستعمل، ويسمى هذا النوع

(١) ب: المعلوم.

الغساني، وقد يسقى بمرقه لحم يطبخ بخل وزعفران كما تطبخ ثرايد الخلل ويكون بقله باذنجان وقرعاً، وقد يحك فتات الخبز الحواري حتى يصير دقيقاً ثم يقتل في ماء قليل ويطبخ في القدر المعدة لذلك، فإذا خرج بخاره واعتدل طبعه فرغ من قدره وحك بسمن أو بدسم لحم وسقى على العادة.

4 - نوع آخر من الكسكو وهو لذيد جداً:

يؤخذ خروف سمين فيسلخ^(١) ويشق بطنه وتخرج أحشاؤه وينظف ويطل داخله بالشحم المدروس بالأبزار المستعمل في البنادق، فإذا طبخ الكسكو حك بالسمن والسنبل والقرقة ويسير مصطكي وحشي به جوف الخروف ويغاط بطنه ونحره ويوضع في تنور حتى ينضج ويستوفي حقه من الشيء ثم يصب الكسكو في مرثد/ ويمزق لحم الخروف عليه ويذر عليه قرقة وسنبل ويؤكل إن شاء الله تعالى.

5 - نوع آخر من الكسكو بالبيسار:

يقتل السميد والدقيق كسكساً ويطبخ كما تقدم، ثم يؤخذ فول يابس مطحون فيطبخ في قدر جديدة بما يغمره من ماء عذب أو ماء مطر دون ملح بعد تنقيته وغسله بالماء السخن المرة بعد المرة ودهنه بالزيت العذب، فإذا نضج وانحل أدخلت في القدر مغرفة كبيرة وحك بها البيسار مع جوانب القدر حتى يصير جسماً واحداً كاللخ، ثم يزداد فيه ما يكفي من الماء السخن ويجعل فيه ما يصلح طعمه من الملح المدروس المحلول، فإذا غلى البيسار في القدر يحك الكسكو بالسمن الطيب ويستكثر فيه من السمن ويوضع الكسكو مع البيسار في القدر ويترك حتى يلتئم ويستوفي شرب المرققة، ثم يفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى.

ومن أراد بالعصب المعلومة فليطبخها بالأبزار المعروف في قدر أخرى على

(١) ب: ينسلخ.

حدة، فإذا وضع الكسكسو مع البيسار في القدر فليزد عليه مرقة العصب، فإذا استوفى طبخه في ذلك وفرغ الكسكسو في المثرد فليضع العصب على وجه المثرد ويضع في وسطه سمناً طيباً أوزيداً مغلياً^(١) أوزيتاً حلواً أخضر. ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 - عمل الفداوش^(٢):

يعجن مقدار ربع رطل من السميد بماء وملح عجناً قوياً ويعرك عركاً محكماً، ثم يوضع في إناء مغطى ويفتل بين الأصابع قليلاً قليلاً في طول حبة القمح وتكون كل حبة منه رقيقة الجسم وطرفاها أرق من وسطها، ويوضع كل ما يفتل منه في طبق بين اليد فإذا فرغ العجين بالعمل يُيسر للشمس وعجن عجين آخر وصنع به مثل ذاك حتى يكمل منه القدر الذي يحتاج، فإذا احتيج إلى طبخه أخذ من أطايب اللحم الغنمي السمين مثل الصدر والأجناب والأذنان وغيرها وقطع قطعاً وسطاً ونظف ووضع في قدر كبيرة بماء كثير وملح وزيت وفلفل وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار، فإذا نضج اللحم يخرج من القدر ويوضع مغطى في مثرد وتصفى المرقة وينظف القدر وتعاد المرقة فيها، فإن كفت تطبخ الفداوش وإلا زيد فيها الماء، فإذا غلت وضع فيها الفداوش برفق ووضع على نار معتدلة حتى يستوفي حقه من الطبخ وتوضع في أثناء ذلك قديرة صغيرة على فم القدر مملوءة بالماء الساخن بحرارتها، فإن جف ماء الفداوش زيد فيه/ من ماء القديرة يسير، فإذا نضج الفداوش يوضع فيه وهو في قدره زيد طري أو سمن ويترك ليغلي فيه ساعة ويمرر بذب المفرفة احتياطاً عليه من الفساد، ويقلى في أثناء ذلك اللحم في طاجن بزيد أو بسمن حتى يحمر، فإذا انتهى الفداوش من الطبخ فرغ في مثرد وسوى عليه اللحم وذر عليه قرقة وزنجبيل ويؤكل إن شاء الله.

ومن أراد بالدجاج السمان فليعمله على نحو ما ذكر يحول الله.

(١) ب: أوزيد مغلي.

(٢) نوع كثير الاستعمال في المغرب، وهو يدخل في باب الأطربة «الشمرية».

7 - عمل المحمص: (١)

يعجن السميد على نحو ما عجن الفداوش ويفتل بالأصابع مدوراً على مثل حب الفلفل ويحفف للشمس ويطبخ مثل طبخ الفداوش سواء باللحم البقري أو الغنمي أو الدجاج ويستعمل، وقد يفتل جملة في المعجنة مثل فتل الزبزين لمن أراد التعجل به.

8 - عمل الأطرية وطبخها: (٢)

تطبخ الأطرية على نحو ما تقدم بما يقع عليه الاختيار من أنواع اللحم ويزاد فيها الشحم، ومن أراد أن يقلي اللحم قلاه ومن شاء لم يقله، ومن عديم وجود الأطرية فليعجن السميد أو الدقيق بالماء وقليل الملح عجناً بليفاً قوياً ويمده على مائدة أو على لوح مستطيل، وتفتل الأطرية باليدين أرق ما يمكن ثم يحففها للشمس ويطبخها على نحو ما ذكر.

9 - عمل الأرز باللبن الحليب:

يفسل الأرز الأبيض بالماء السخن مراراً كثيرة حتى يخرج ماؤه صافياً نقياً ويوضع في مشد ويحفف مع جوانبه حتى يجف عنه الماء، ثم يصفى لبن الضأن الحليب بخرقه صفيقة، وهو أحسنها لطبخه أولبن البقر بعده وإن عدماً معاً فلبن المعز، وقدر ما يحتاج من اللبن ستة أرتال للرطل من الأرز، ثم يوضع الأرز في قدر كبيرة مع قليل من ماء سخن ويصب عليه اللبن الحليب بجملته إن وسعته القدر ويترك القدر على النار حتى يسخن اللبن، ثم يزال النار تحتها وتترك على غضا أو على حرارة تكفيها وتغم بمنديل نقي، فإن خمدت النار زيد فيها من الغضا وإن جف اللبن من القدر زيد فيها اللبن وتتفقد كذلك المرة بعد المرة حتى يستوفي الأرز حقه من الطبخ، ثم يوضع فيه ما يصلحه من ملح

(1) المحمص: عند المغاربة يقال «سكسو رجع محمصي».

(2) يدخل في أنواع «الشمرية».

مفسول مدروس في مهراس من عود عجلول بيسير من لبن حليب أو بقليل ماء
أو يوضع الملح فيه غباراً ويحرك الأرض يذنب المغرفة برفق حتى يداخله الملح
ويطبخه، ثم يفرغ في مئرد ويوضع في وسطه آنية بعسل ويذر عليه سكر لمن أراد
[24/ب] ذلك، ويؤكل بملاحق البقس النظاف/ هنيئاً بحول الله تعالى.

ومن أراد طبخه باللحم الغنمي أو بالدجاج فليطبخه بالماء، وإذا نضج
جعل فيه السمن أو الزبد وتركه يغلي مقدار غليتين، ومن أراد طبخه بالماء وحده
وأكله بالعسل فعل ذلك، وكذلك يطبخ جيششة فافهم ذلك.

٦٠ - عمل المعلقة وتسمى بالبازين:

يعجن السميد بالماء والملح والخمير ويترك يختمر في المعجنة، ويؤخذ
ما يقع عليه الاختيار من اللحم البقري أو الغنمي ويوضع في قدر نظيفة بماء
وفلفل وملح وزيت وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وتوضع القدر على النار،
فإذا نضج اللحم ألقى فيه من الخضرة بحسب الوقت من الكرنب^(١) أولفت
أو قرع أو غير ذلك وتركته تطبخ معه، ثم يقرص نصف المعجين خبزاً ويطبخ
في الفرن نصف طبخ أو أكثر يسيراً ويقرص باقية كوراً ويخرج اللحم من القدر
ويلقى الكور في صفو المرقعة في القدر، فإذا طبخ المعجين وخف وعلا على المرقعة
كسر الخبز في جفنة وصب عليه ما يغمره من المرقعة وعلك بمغرفة كبيرة حتى
تنحل أجزاؤه، ثم يضاف إليه المعجين كورة كورة وهو يعلك أيضاً حتى يصير
المعجين والخبز جسداً واحداً ولا يتميز أحدهما عن الآخر، وإن جفت المرقعة
وقت تعليقك زيد منها ما يصلحها قليلاً قليلاً ويتحفظ من الخفة، فإذا كمل
العمل على هذه الصنعة صنع منها جمجمة كبيرة ووضعت في وسط المئرد وسوي
حواليها اللحم والخضرة وحفر في وسطها حفرة أو حفرتان وملئت إحداها
بالزيت العذب والأخرى بالزبد أو السمن ويذر عليها فلفل وقرعة ويؤكل هنيئاً
إن شاء الله تعالى.

(١) أورد الزجاجي في أمثال العوام: ١٣٨١ «في نقض الكرنب في شارب بنت».

١١ - عمل المرمز^(١) وهو جشيش الشعير الذي لم يكمل طيبه :

يؤخذ الشعير فريكاً ويضرب بقضيب حتى يتناثر حبه ، ثم يقل في طاجن من فخار حتى تجف بعض مائته ويحك باليدين حتى يزول سفاه ، ثم يجفف في الشمس ويطحن جشيشاً ويغربل ، فإذا احتيج إلى طبخه أخذ قدر الحاجة من اللحم البقري الفتي السمين أو الغنمي السمين فقطع ونظف وجعل في قدر كبيرة بماء كثير وزيت وملح وفلفل وكزبرة ونصف بصلة وجب من الأنيسون ووضعت القدر على النار ، فإذا طبخ اللحم أخرج من القدر وقلي بالزبد أو السمن ، ثم يغسل المرمز ويوضع في القدر في مرقه اللحم فإذا طبخ جعل فيه زبد طري وترك يغلي فيه غلية ويفرغ ، وإن نقصت المرقه زيد فيه ماء سخن فإذا فرغ سوي / عليه اللحم وزيد الزبد على وجهه وذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل [١/25] هنيئاً إن شاء الله تعالى .

ومن أراد طبخه باللبن الحليب مع مرقه اللحم أو دون لحم فعل ذلك ، ويكون طبخه دون لحم مثل طبخ الأرز فافهم ذلك .

١٢ - عمل الثلثين :

يعجن الدقيق بماء وملح وقليل من خمير عجنا قوياً ، ثم يمد على مائدة في غاية من الرقة ويقطع بالسكين قطعاً مربعة في سعة إصبعين وتجفف للشمس ، فإذا احتيج إلى طبخها فأما في الشتاء فيبقى الأكرنب من قارحه وتقطع رخصه وعيونها قطعاً صفراً وتجعل بعد غسلها في قدر كبيرة ويصب عليها ما يكفيها من ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة وطرف بصلة مقطوعة ، فإذا طبخ الأكرنب والبصلة توضع قطع الثلثين في القدر برفق وتحرك بذنب المغرفة لكلاً يلتصق ويترك حتى ينضج وتستوفي طبخها ، فإذا طبخت جعل فيها سمن أو زيد ويصب عليها زبد أو سمن وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى .

(١) قد يطلق عليه في جنوب المغرب «زانبو» و«الفريك» ، وهو يصنع عندما ينضج الشعير في بدايته ويخلط باللبن أو اللبن الحليب .

وأما في زمن الصيف والخريف فيبقى القرع من داخله وخارجه ويقطع قطعاً صغيراً ويطبخ في مثل ما يطبخ الأكرنب من الأبرار وغيره، ومن أراد طبخه باللبن الحليب فلا يجعل فيه غير الملح خاصة وقليلاً من الماء، ثم يوضع في القدر مع ماء سخن ويترك فيه قدر ما يרטب، ثم يصب عليه اللبن الحليب ولا يزال يسقى المرة بعد المرة مادام يشرب اللبن، فإذا استوفى حقه من اللبن واعتدل طبخه أنزل عن النار وفرغ في مثرذ وذر عليه سكر وصب عليه زبد طري واكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

13 - عمل هريسة القمح: (١)

يبل القمح الطيب المغربل بالماء بلأً بليغاً ويترك ساعة ثم يدرس في مهراس كبير من حجر أو عود حتى يزول عنه قشره، ثم يغربل ثانياً وينفض ويوضع في قدر كبير ويصب عليه ماء كثير أزيد مما يغمره ويبيت في الفرن ليلة، ثم يخرج من الفرن غدوة فيلغى قد نضج فتدخل المفرقة في القدر ويحرك تحريكاً قوياً حتى يلتئم ببقية الماء، ويوضع فيه ملح مدروس بمقدار ويفرغ في مثرذ ويوضع في وسطه وعاء بعسل، ويؤكل بملاعق البقس إن شاء الله تعالى.

14 - عمل جشيش القطنية البيضاء:

تدرس القطنية البيضاء في مهراس من عود حتى يزول عنها قشرها، ثم تغربل وتنقى وتطحن جشيشاً، ثم يغربل الجشيش / ويغسل بالماء مرات حتى يخرج ماؤه أخيراً صافياً ويوضع في ماء مغلي في قدر كبيرة ويترك يطبخ، فإذا نضج وجف ماؤه واستوفى طبخه فرغ في مثرذ وصب عليه زبد ويجعل في وسطه وعاء بعسل أو برب غنبل حلو ويؤكل هنيئاً.

ومن أراد أن يجعل في وسطه جبناً يابساً محكوكاً وثوماً مطبوخاً مدروساً وزيتاً عذباً أو يحل الجبن والثوم بماء سخن فعل ذلك.

(١) وهو ما يعرف بهربل أو هرير في المغرب.

القسم الثاني:

في أصناف لحوم ذوات الأربع

ويشتمل على ستة فصول:

الفصل الأول:

في اللحوم البقرية

١ - لون يُسمى بالجملي:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور وغلظ الكرش وأشباهه ويقطع قطعاً وسطاً وينظف، ويصب زيت عذب في قدر جديدة، ثم يوضع اللحم في القدر مع ملح وفلفل وكزبرة وكمون وقليل من بصل مقطوع وحمص أبيض مبلول ولوز مسلوق وورق أترج وعود بسباس وحبوب ثوم ومرري نقيع بمقدار معلوم من كل واحد من ذلك، وتحرك القدر باليدين حتى يمتزج اللحم بالأبزار وبجميع ما ذكر المرة بعد المرة حتى تخرج مائيته، فإذا بدا يياض اللحم صب عليه الماء الساخن من القدر الصغيرة ولا يستكثر منه، وتحرك القدر وتطبخ على النار، ثم يوضع لحم من الفخذ وينقى من العروق ويدرس في مهراس من عود درساً بليغاً، ثم يجعل فيه ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وسنبل وقرنفل وبياض بيضة ويعجن حتى يختلط اللحم المدروس بالأفاويه يصنع منه بندق ويوضع في القدر مع اللحم ويجعل فيها من محاح البيض ثلاثة أو أربعة، فإذا نضج اللحم يصيغ بيسير من الزعفران المدروس في مهراس النحاس محلولاً بالماء، ويترك قليلاً ثم يصب فيه ما يطويه من خل طيب ثم يؤخذ القدر الذي يكفي لتحميره

من البيض فتكسر في مئرد، ويضاف إليها ملح وزعفران مدروس وأفافيه وبحرك
الجميع بالمغرفة حتى يختلط وتزال القدر عن النار ويضرب فيها البيض المحركة،
ثم تطبخ بيضتان في الماء وتشق كل واحدة منها على أربع فإذا استوفت القدر
حقها من الطبخ وعقد اللحم من البيض يفرغ ما فيها في غضارة ويزال ورق
الأترج والبساس والثوم وتظهر البنادق ومحاح البيض وتزين بالبيض المشقوقة
وبعيون النعنع ويذر على ذلك قرفة وزنجبيل وفلفل وتؤكل هنيئاً إن شاء الله
تعالى.

[1/26] 2 - لون آخر يسمى البرانية:

يؤخذ اللحم المذكور ويصنع به كما صنع بالأول من تنظيفه وسلق الكرش
بالماء السخن حتى يبيض ووضع الأباير ومحاح البيض والبنادق وغير ذلك فيه،
وتوضع القدر على النار، ثم يؤخذ بالذنجان كبار فتقطع قطعاً مدورة متوسطة بين
الغلظ والرقه وتوضع على لوح واحدة فوق أخرى ويفرق بينها ملح ويشغل بشيء
ثقيل حتى يخرج عنها الماء الأسود وتنقطع رداءته، ثم تغسل بماء عذب وتترك
حتى يجف عنها الماء، ثم تقلى قطع الباذنجان في مقلاة بزيت كثير حتى تحمر
ويتحفظ عليها [من] التمزيق، فإذا طبخ اللحم تحمر القدر بما يكفي من البيض
على نحو ما تقدم ويزال تحتها النار ويترك ساعة، فإذا تحمرت واجتمع ودكها
تفرش غضارة بورق الأتراج الغض ونصف الباذنجان عليها، ثم يفرغ من
اللحم على الباذنجان ويوضع من الباذنجان على اللحم وتزين الغضارة بالمحاح
والبنادق والبيض المشقوق وعيون النعنع وتذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً
إن شاء الله تعالى.

ومن أراد أن يأخذ الباذنجان ويقشره من قشره ثم يقطعه ويجعله في قدر
بماء وملح ويجعله على النار حتى يقرب نضجه فيخرجه عن القدر ويغسله بماء
عذب مسخن ويترك حتى يجف، ثم يأخذ لحماً ويدرسه في مهراس ويجعل فيه
الأفافيه مثل ما جعل في البنادق ويياض بيضة ويعجنه عجناً حسناً حتى يلتصق،
ثم يأخذ مقلاة ويحمّلها على النار ويجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فيلقى

الباذنجان فيه ويحوّله برفق ولا يستكمل قلبه، ثم يخرججه ويأخذ اللحم المدروس ويكسوه به ويدهن يديه بالزيت ويسويه حتى يكون أملس ويشتمل على الباذنجان فيرده في المقلاة ويقلّيه برفق ويحوّله حتى يحمر فيخرججه ويصنع به كما صنع بالباذنجان وحده، ويجعل من هذا على وجه اللحم، وإن أراد أن يأخذ الباذنجان بعد سلقه وغسله ويدرسه في مهراس حتى يعود كالمخ ويخلطه باللحم المدروس بالأفاويه خلطاً جيداً ثم يمسح يديه بالزيت ويصنع منه قرصاً مدوّرة رقاقاً ويقلّيه ويصنع بها كما صنع بالباذنجان أولاً فافهم ذلك.

ومن أراد عمل اللون من اللحم الغنمي أو الدجاج فالعمل واحد، ومن أراد أن يضع اللحم في طاجن ويفرش / الباذنجان تحته وفي وسطه وفوقه وغمره [26/ب] بعد وضع الباذنجان ويوجه به إلى الفرن حتى يعقد أو يطبخه بالدار بأن يجعل فوقه طاجناً بنار حتى يعقد ويحمر وجهه فعل، ويرفق به إن أراد أن ينقله إلى غضارة فافهم ذلك.

ومن أراد أن يأخذ الباذنجان ويشقه بنصفين ويفرغه من طعمه ويجعل عوضاً منه لحماً مدروساً مفوهاً ويجعل فيه بياض البيض ثم يغير بدقيق الدرمك ويقلّي بزيت عذب حتى يتضج ويمر ويصنع به البرانية [فعل].

3 - لون آخر يسمى بالمثلث:

يؤخذ من اللحم المذكور ما يقع عليه الاختيار ويقطع ويغسل ويجعل عليه من الملح والأبازير ما جعل فيما تقدم ومن الزيت والمرى وغيره، ويجعل القدر على النار حتى يريد اللحم أن يبيض فيوضع فيه من الماء المسخن قدر ما يكفيه، ويترك يطبخ ثم يؤخذ الفت الرخص الطري ويقشر من قشره الأعلى ويقطع للطول بقدر الإصبع ويغسل بالماء ويصنع بالزعفران المدروس صبغاً محكماً ويلقى في القدر مع اللحم ويحل من الزعفران بالماء ويلقى على اللحم، فإذا غلى يجعل عليه من الخل الطيب قدر ما يطيبه ويجعل فيه من البنادق لمن أراد ثم يؤخذ البيض ويكسر في منرد ويجعل عليها ملح وفلفل وزنجبيل^(١) وقليل

(١) ب: ملحاً وفلفلًا وزنجبيلًا.

زعفران مدروس، ويضرب الجميع بالمغرفة ضرباً جيداً حتى يختلط البيض بالأبازير ثم ينظر إلى اللحم فإن كان قد نضج واللفت قد طاب فتزال النار من تحت القدر ويترك حتى يعقد البيض وتحمر، ثم تفرغ في غضار ويجعل عليها بيض مشقوق^(١) ومن عيون النعنع ويذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد عمل هذا اللون باللحم الغنمي فليعمله إن شاء الله تعالى.

٤ - لون آخر يسمى بالمروزية:^(٢)

يؤخذ من أطايب اللحم الفتي السمين بقدر الحاجة ويقطع ويغسل ويوضع في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون ومحص مبلول ولوز مقشور وحبات ثوم وقليل بصل مقطوع وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار دون ماء، فإذا خرج ماء اللحم وبيض وهو يحرك في أثناء ذلك المرة بعد المرة جعل عليه من الماء السخن ما يقوم به عن مرقة ويترك يطبخ، ثم يؤخذ طاجن صغير من فخار مزجج ويجعل فيه خل طيب ويوضع فيه من / الإهليلج^(٣) المجلوب من بلاد الروم المسمى بعين البقر قدر المراد بعد غسله وتنظيفه. وكذلك يؤخذ من الزبيب الأحمر الطيب ويغسل من الرمل ويوضع في الخل مع العين ويوضع الطاجن على فم القدر ليسخن الخل ويرطب الزبيب والعين ويذاق، فإذا وجد طعم الخل في العين والزبيب فيوضع الخل في القدر حتى يجعل فيها الزعفران برسم الصبغ ويذاق اللحم، فإن وجد فيه طعم الخل ذكياً وإلا فيزاد فيه من الخل قدر الكفاية، فإذا نضج

(١) ب: بيضاً مقشوراً. [هذا الاضطراب بين رفع الأسماء ونصيحها سيتكرر في مواضع كثيرة أخرى].

(٢) لا يزال هذا النمط متداولاً في بعض الأوساط المغربية غير أن الطبخ الذي يدل عليه قد لا يستعمل في عيد الأضحى، أما المواد المشتركة بينه وبين اللون الموصوف عند التحسين فهي الزيت والعسل والزبد؛ أما المواد الأخرى التي ذكرها المؤلف فهي غريبة عنه في المغرب.

(٣) الإهليلج: عين البقر، فاكهة شبيهة بما يسمى في المغرب بالبرقوق (انظر دوزي ١: ٤٣).

اللحم وكمل طبخه ترك على نار لينة حتى يتحمر، ثم يفرغ في غضارة وتذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 - لون آخر يطبخ بعين البقر والبصل:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور ما يقع عليه الاختيار ويقطع ويغسل ويوضع في القدر، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصل كثير مقطوع ومرري طيب بمقدار ويحمل القدر على النار دون ماء، فإذا سخن اللحم وخرج ماؤه وماء البصل وهو يحرك المرة بعد المرة جعل فيه من الماء المسخن ما يقوم به عن مرقة ولا يكثر، ثم يؤخذ العين ويغسل ويوضع في طاجن صغير مع الخل ويوضع الطاجن على فم القدر ويترك حتى يسخن الخل ويرطب العين، ثم يؤخذ من الزعفران ويدرس في المهراس ويحل بالماء ويوضع في القدر حتى ينضج اللحم والبصل ولا يكثر، فإذا غلت القدر جعل العين والخل بعد أن ينظر إن كان نضج البصل أم لا. فإن وجد قد نضج فيجعل الخل وإن كان لم ينضج ترك حتى ينضج وحينئذ يجعل الخل ويذاق فإن وجد طيباً على الاختيار ترك وإن وجد ناقصاً زيد فيه، ويترك القدر على نار لينة حتى يعتدل ما فيها ويتحمر ويظهر ودكها وحينئذ تفرغ في الغضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بالعين دون بصل فلتجعل فيه لوزاً مقشوراً وحصاً مبلولاً وحباً ثوم والعمل على ما تقدم وفي سائر الأباذير والزعفران والخل، فافهم ذلك واعمل بحسبه.

6 - لون آخر يسمى بالأرنبى:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور قدر الحاجة إليه ويقطع قطعاً صغيرة ويغسل وينظف ويوضع في طاجن كبير من فخار مزجج ويجعل عليه ماء وملح وزيت كثير وفلفل/ وكزبرة يابسة وكمون وقليل بصل مقطوع وثوم مدروس [ب/27] وغير مدروس وصعتر محكوك اليد وحص مبلول ولوز مقشور وورق أترج وعود

بسباس ومري بمقدار، ويحمل القدر على النار حتى يطبخ، فإذا طبخ فيصبغ بالزعفران المدروس ويجعل عليه بعد ذلك من الخل الطيب قدر ما يستطاب ويترك على النار حتى يذهب أكثر مائه ويبقى الودك، فتتزل القدر عن النار وتترك حتى تذهب عنها الحرارة وتفرغ في غضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٧ - لون آخر يسمى بالراهبي:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور السمين مثل الصدر وغلظ الكرش والسديسة والأملاج وما أشبه ذلك، ويقطع قطعاً وسطاً ويفسل ويسلق الكرش بالماء السخن وينظف، ويوضع اللحم في قدر جديد ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وورق أترج وعود بسباس ومري قليل، وتحمل القدر على النار وتترك تطبخ وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه من الماء السخن قليل برسم مرقة، ثم يؤخذ البصل ويقشر من قشره الأعلى ويقطع قطعاً صغاراً ويفسل بالماء العذب ويترك، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد قارب النضج جعل عليه البصل، فإذا طبخ البصل صبغ مع اللحم بالزعفران المدروس وجعل في القدر مع العسل الطيب قدر ما يوجد فيه حلاوته، أو من مري الورد العسلي، ومن أراد أن يجعل فيه الخل الطيب عوضاً من العسل فليفعل، ويوجه القدر إلى الفرن حتى يحمر لحمه ويخف ماؤه فيخرج وكذلك يفعل بها في التنور، وإن أردت عمله في الدار فيفرغ اللحم والبصل في طاجن مزيج ويشويه فيه ويرفع الطاجن على نار معتدلة، ثم خذ^(١) طاجناً آخر من حديد أو من فخار مزيج واجعل فيه ناراً قوية وضعه على قم الطاجن الأول وتفقدته حيناً بعد حين حتى يحمر وجهه وتحف مائته، فينزل عن النار ويترك حتى تذهب حرارته ويستعمل إن شاء الله تعالى بعد أن يجعل عليه عند خروجه من الفرن أو من غيره من ماء الورد الزكي الرائحة فإنه يطيبه ويزكيه.

(١) ب: ياخذ.

وإن أردت عمل اللحم بماء البصل خاصة (فيسمى بالمفرج وبشعاع الشمس) تأخذ البصل ويقطع ويغسل ويطبخ في قدر على حدة، فإذا طبخ عصر عصراً شديداً حتى يخرج مازه ثم يصفى ويجعل مع اللحم، فإذا طبخ اللحم صبغ بالزعفران ويجعل/ فيه العسل أو من مربى الورد العسلي قدر ما تظهر [١/28] حالوته ويصنع به مثل ما صنع بالأول من الطبخ وتجعل فيه ماء الورد، وهذان اللونان من أراد عملهما باللحم الغنمي أو بجميع الطير المأكولة فليعملهما إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر مقلي بالمرى والثوم:

يؤخذ من اللحم المذكور قدر الحاجة إليه ويقطع ويغسل ويجعل في قدر نظيفة ويجعل عليه ماء وملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة ومرى طيب وثوم دون مقشر، ويحمل القدر على النار حتى تطبخ وتنقل وتحمر اللحم ويذهب عنه الماء فيتزل عن النار ويعتق بشيء من الخل الليموني أو خل الزنبوع أو الحصرم ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

9 - لون آخر:

يؤخذ من لحم الأفخاذ ومن السنسن لحم دون شحم ويقطع قطعاً كبيرة ويغسل، ويجعل في قدر نظيفة ويجعل عليه الماء بمقدار وملح وفلفل وكزبرة يابسة. وتحمل القدر على النار تطبخ، ثم يؤخذ الثوم ويطبخ في الماء على قدر ما يراد من حرارته فإذا طبخ نقي ودرس في المهراس - مهراس العود - فإذا اندرس يجعل في غصارة. ثم تؤخذ كزبرة خضراء ومقدونس وهو البوشين بالمعجمية ويدرسان ويعصر ماؤهما على الثوم ويجعل عليهما فلفل كثير ويجعل من خل الحصرم الطري مع الثوم والمياه ويضرب الجميع حتى يمتزج، وإن لم نجد خل الحصرم فالخل الطيب الثقيف، فإذا كمل هذا العمل ونضج اللحم فيخرج ويجعل في غصارة على حدة ويقدم الجميع في المائدة ويصنع الخبز في أي مرقة وقع عليها الاختيار ويقطع اللحم بالسكين قطعاً صغيراً وتلقيه في الجلجة وهي

المرققة، وإن أردت أن تغمسه بيدك قطعة قطعة فاعمل وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وهذا مما يستعمله الروم كثيراً في الدجاج المشوية أو اللحم المشوي والسليق أو الحوت، فهذه المرققة المسماة بالجلجلة - بالجميم المعجمة - من أجل مطاعمهم لأجل الحرارة التي فيها، فافهم واعمل بحسب الإرادة.

٦٠ - صفة قدر المفروش المصنوعة في الطعام الكثير:

تأخذ قدراً كبيرة وتجعل فيها من غليظ الكرش المسلوق ومن الدوارة والمصارين الخشنة بعد تنظيفها وتقطيعها قطعاً قدر ما تريد فإنه يرسم الزينة للطعام المصبوغ بالزعفران والمطبوخ بالخل، فإذا جعلته في القدر فاجعل معه لوزاً مقشوراً وتجعل فيه الأباير مثل ما جعل في الجملي المذكور أولاً وتتركه حتى يطبخ [ب/28] وتجعل فيه بنادق كثيرة ومحام بيض كثيرة وشحم طرياً مدروساً وتصيغ جميع ما فيه بالزعفران صبغاً محكماً، فإذا كمل فتضع القدر لجنبك فإذا فرغت الطعام في الصحاف مثل الجملي والمثلث ورأس ميمون تأخذ منه بمفرقة كبيرة وضعه على وجوه الصحاف وبعد ذلك زين بالبيض المشقوق وتذر به الأفاويه.

الفصل الثاني: في لحوم الضأن

1 - لون يسمى بالتفايا البيضاء:

يؤخذ من لحم الكبش الثني من صدره ويديه وأجنابه ما يقع عليه الاختيار ويقطع وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ماء وزيت، وتؤخذ خرقه جديدة ويجعل فيها زنجبيل وملح وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويربط على الخرقه وتلقى في القدر مع اللحم، فإذا علم أي قوة ماء فيها خرج من القدر فيخرج لثلا تتغير المرقه. ويترك اللحم حتى يطبخ، ومن أراد أن يجعل في القدر بنادق فليعمل، فإذا طبخ اللحم ترك قليلاً على نار لينة حتى يتحمر ويظهر ودكه ثم يفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى. وإن أردت عمل هذا اللون بلحم الجدي الرضيع أو بالفرايح أو بالدجاج فلتعمله على ما وصفت بحول الله تعالى.

2 - لون آخر يسمى بالتفايا الخضراء:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه مما ذكر ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة بعدما تسقى القدر بالزيت حتى يفضل فيها ويجعل عليه ملح وفلفل وكزبرة يابسة ولوز مقشور وقليل من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار ويوضع على فيها قديرة صغيرة بماء عذب لتسخن ببخار القدر باللحم حتى يخرج ماؤه ويريد اللحم أن يبيض، فيجعل عليه من الماء السخن قدر الحاجة عن مرقه وتترك القدر تطبخ، ثم يؤخذ لحم

ويدرس في المهراس ويجعل عليه ملح وقرقة وزنجبيل وفلفل ومسبل وقرنفل بمقدار وبياض بيض وينعجن عجنًا حسنًا حتى يختلط الجميع فيصنع منه بندق ويجعل في القدر، ثم تؤخذ كزبرة خضراء وتدرس في مهراس من عود وتعصر باليد حتى يخرج ماؤها ويجعل في غضارة على حدة، وإن وجد شيء من سلق أخذ من ورقه الأخضر ودرس وعصر ماؤه على ماء الكزبرة. ثم تؤخذ بيض وتكسر في صحفة كبيرة ويجعل عليها ماء كزبرة خضراء وماء نعنن وملح وأفافيه [1/29] ويضرب الجميع ضرباً جيداً، ثم ينظر إلى اللحم فإن كان قد نضج جعل في القدر ماء الكزبرة والصلق، ثم يؤخذ من الشحم الطري وينقى من العروق ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنن حتى يصير الشحم أخضر ويوضع في القدر، ثم يلقى في القدر من محاح البيض ثلاثة أو أربعة ثم يحمر القدر وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى يعقد وتتحمّر، ثم تؤخذ بيضتان وتطبخان في الماء فإذا طبختا قشرتا وشقتا^(١) على أربع، فإذا كمل هذا كله فرغ اللحم في غضارة وأظهرت البنادق والمحاح. وتجعل البيض المشقوقة أعلى اللحم وإن أردت أن تجعل محاح البيض [في] مقلاة فاعمل وذر عليه قرقة وزنجبيلاً وقدمهما وسم الله تعالى وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عملها بالباذنجان فلتأخذ من الباذنجان الصغير القدر الذي تريده وتقشره من قشره الأعلى وتشقه على أربع حتى توصله إلى القطعير ولا تفصله، ثم تأخذه وتجعله في قدر بماء وملح وتحمّلها على النار فإذا نضج فتخرجه وتغسله بماء سخن وتعصره برفق وتجعله مع اللحم حتى يطبخ الجميع ولا يجعل في القدر حاشا من ماء الكزبرة الخضراء وماء السلق والشحم المدروس بعيون الكزبرة والنعنن ويترك البيض والتحمير فلا حاجة إليهما.

وهذا النوع يعمل بلحوم العجاجيل الصغار على الوجهين ويلحم الجدي الرضيع وبالدجاج السمان على الوجه الأول فليعمل بحساب ذلك.

(١) ب: فإذا طبخت فتقشر وتشق.

يؤخذ من لحم الكبش السمين الفتي ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة بعد سقي القدر بالزيت ويبقى منه قدر ما يقوم باللحم، ويجعل على اللحم ملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار وتجعل قديرة صغيرة بماء عذب على فمها ويحرك القدر مرة بعد مرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه من الماء الذي في القديرة ما يقوم به عن مرقة ولا يكثر منه، ثم يؤخذ الكربن الشتوي وينقى تنقية بالغة وتأخذ عيونه وتترك بالورق الصغير الذي فيها وتقطع فيها أضلاعه الرخصة بعد إزالة قشرها الأعلى وتجعل في قدر بماء وملح وتحمل على النار يرسم السلق فهو أحسن وأقوى لدفع مضرته. ومن أراد أن يغسله بماء سخن ويجعله في القدر مع اللحم فعل فإذا طبخ الجميع يؤخذ شحم قليل ويدرس ويجعل معه عيون الكزبرة الخضراء ويجعل في القدر ويؤخذ قليل / من [29/ب] كرويا وتدرس في المهراس درساً خفيفاً ويجعلها في القدر بعد طبخه وتترك ساعة حتى يخرج طيبها وتحمر القدر وتفرغ في غضارة وتؤكل إن شاء الله تعالى.

وإذا أردت عمله بالأكربن الصيفي فيأخذه ويقشره وينقيه وليسلقه على كل حال من أجل كثرة حرافته، فإذا سلق غسل بماء عذب مسخن ويجعل في القدر مع اللحم، ثم يأخذ لحماً ويدرسه وينقيه من العروق ويجعل عليه ملحاً وفلفلًا وزنجبيلًا وكزبرة يابسة وقرقة وقرنفلاً وسنبلاً بمقدار وبياض بيض ويعجنه عجنًا حسنًا حتى يمتزج الجميع ويصنع منه بنادق ويجعلها في القدر مع اللحم ثم يأخذ بيضاً ويكسرها ويجعل عليها ملحاً وأفاويه وماء كزبرة خضراء ويضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط ويتركه، ثم يأخذ شحمًا ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنع حتى يصير الشحم أخضر وتجعله في القدر، فإذا غلى تجعل التخمير في القدر وتحركه وتزال النار تحت القدر وتركها على الغضا حتى تعقد.

وإن أردت أن تجعل محام بيض ولوزاً مقشوراً فافعل، فإذا تحمرت القدر تفرغ وترين بيض مشقوق وتذر عليها قرقة وزنجبيلًا وتؤكل إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تعمل النوعين من لحوم العجول فلتعملها على النحو المذكور.

4 - لون آخر يسمى باللفتية:

يؤخذ من لحم الكباش الفتى السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة بعد سقيها بالزيت، ويجعل عليه ملح وفلفل وكزبرة يابسة - ومن الناس من يجعل كموناً قليلاً من بصل مقطوع - وتحمل القدر على النار لتطبخ، وتأخذ قديرة صغيرة ويجعل فيها ماء عذب وتجعل على فم القدر وتحرك القدر مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، ثم يجعل من الماء السخن الذي في القديرة ما يقوم به عن مرقه، ويترك القدر تطبخ ثم يؤخذ اللفت ويقشر من قشره الأعلى ويغسل ويجعل في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع تزال النار عن القدر وترك قليلاً حتى تعتدل ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها قرفة وتؤكل هنياً إن شاء الله تعالى. وإذا أردت عمله باللفت الصفي فتأخذ اللفت وتقشره تقشيراً بليغاً وتقطعه قطعاً مدورة وتغسله وتجعله مع اللحم حتى يطبخ. ثم تأخذ لحماً وتدرسه وتنقيه من العروق وتجعل عليه ملحاً وفلفلًا وزنجبيلًا وقرفة وسنبلاً وقرنفلًا بمقدار [1/30] وبياض بيض وتعجنه عجنًا حسنًا. وتصنع منه بنادق وتجعل في القدر مع اللحم، ثم تأخذ شحمًا وتدرسه⁽¹⁾ بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنع وتجعله في القدر، فإذا غلى تؤخذ البيض وتكسر في صحفة ويجعل عليها ماء كزبرة خضراء وأفأويه مثل ما تقدم ويضرب الجميع بالمغرفة ضرباً جيداً حتى يمتزج، ثم ينظر إلى اللحم وما معه فإن وجد الجميع قد نضج وطبخ فيجعل البيض المضروب في القدر ويحرك باليد، وتزال النار من تحت القدر وتترك على الغضا حتى تعقد وتتحمّر، ثم تفرغ في غضارة وتزين ببيض مشقوق وتذر عليها قرفة وزنجبيلًا ويؤكل ذلك هنياً إن شاء الله.

وإن أردت أن تجعل فيها قبل التجمير قليلاً من ماء الكزبرة الخضراء فلتفعل⁽²⁾ وإن أردت عمل النوعين بلحوم العجول فاعملها.

(1) ب: ثم يؤخذ شحمًا ويدرس.. ويجعل.

(2) ب: فليفعل.

5 - لون آخر يسمى بالقنبيطة⁽¹⁾:

يؤخذ من لحم الكبش الفتي السمين ما يقع عليه الاختيار، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل كثير وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، ويجعل القدر على النار ويجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب وتحرك حتى يحرك ماء اللحم ويريد أن يبيض [و] يجعل فيه من الماء السخن في القديرة ما يقوم به عن مرقة، ثم يؤخذ القنبيط الطري ويقطع رأسه باليد ويترك عسلوجه ويتقى منه ما يحتاج إلى التنقية ويغسل غسلاً جيداً، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج فيجعل معه القنبيط ويترك حتى يطبخ الجميع، ثم تزال النار من تحت القدر ويترك على الغضا حتى تتجمر وتعتدل، ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها قرقة وزنجبيل ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

6 - لون آخر يسمى بالسلقية:

يؤخذ من لحم الكبش السمين من أطايبه ما يقع عليه الاختيار، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت جيد وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع وحمص مبلول ولوز مقشور، وتحمل القدر على النار وتجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب برسم المرققة، فإذا جعلت فيها الماء تركها تطبخ، ثم يؤخذ سلق طري رخص وتنقى أضلاعه من الورق وتقطع الأضلاع ثم يعلى السلق في قدر نظيفة بماء وملح وتحمل على النار حتى يخرج عن السلق بورقته وينضج، ثم يؤخذ وينظر إلى اللحم فإن وجد قارب النضج جعل معه السلق في القدر، فإذا طبخ / الجميع تزال النار من تحت [30/ب] القدر وتترك على الغضا حتى تتجمر وتعتدل، ثم تفرغ في غضارة ويؤكل ذلك هنياً إن شاء الله تعالى.

(1) يراد به الكرنب (Chou-fleur) والكرنب الشامي معروف.

7 - لون آخر يسمى بالسباسبية:

يؤخذ من لحم الكبش الفتى السمين قدر الحاجة، ويقطع ويغسل ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار تطبخ وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج من اللحم ماؤه ويريد أن يبيض فيجعل عليه من الماء السخن كما تقدم قبل برسم المرققة، ثم يؤخذ سباسب طري رخص وينقى ويؤخذ منه الرخص ويقطع أدق ما يمكن، ومن شاء درسه فليدرسه، ويغسل ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج فيجعل معه السباسب في القدر حتى يطبخها جميعاً. ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون السباسب ويجعل في القدر مع اللحم، ثم يجعل في القدر قليل من ماء الكزبرة الخضراء سواء، فإذا كمل دأب القدر فيتركها على نار لينة حتى يتجمد ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر يسمى بالنعنعية:

يؤخذ من لحم الكبش الفتى السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار وتجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب ليسخن بالبخار وتحرك القدر مرة بعد مرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه من ماء القديرة المسخن ما يقوم به من مرققة ولا يكثر، ثم يؤخذ النعنن الرخص الطري وينقى ورقه وعيونه ويغسلان من الرمل والتراب المتعلق بهما، ثم يجعلان في قدر نظيفة بماء عذب ويطبخان، فإذا قرب نضجهما فيخرجهما من الماء ويصفى الماء، فمن أراد أن يجعله عوضاً من الماء المسخن يرسم المرققة فهو أحسن وأنفع، ثم يؤخذ ورق النعنن المطبوخ ويدرس حتى يصير مثل العجين وتجعل في القدر مع اللحم، ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون النعنن ويجعل في القدر ويجعل فيها شيء من ماء الكزبرة الخضراء ويترك حتى يطبخ، فإذا طبخت أزيلت النار من تحتها

وتركت على الغضا حتى تعتدل وتتجمر ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٩ - لون آخر يسمى بالترنجانية:

عمله مثل الذي تقدمه سواء حرفاً/ بحرف لا زيادة ولا نقصان، فاعلم [١/٣١] ذلك.

١٥ - لون آخر يطبخ بأبي خريش وهو لسان الثور:

يؤخذ من الكبش الشني السمين ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويحمل على النار وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن بمقدار، ثم يؤخذ أبوخريش وينقى ويقطع ويغسل ويجعل في قدر نظيفة بماء وملح قليل ويحمل على النار حتى يطبخ، ثم يخرج ويجعل على لوح ويضرب بظهر السكين حتى ينقطع ويصير لحمة واحدة، ثم تنظر إلى اللحم فإن كان قد نضج فيجعل فيه البقل المدروس، ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء ويجعل في القدر، ويجعل فيها قليل من ماء الكزبرة الخضراء ويتركها قليلاً على نار لينة حتى يعتدل ويتجمر، ثم يفرغ في غضارة ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١١ - لون آخر يطبخ بالإسفناخ^(١):

يؤخذ من لحم الكبش الشني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه على قدر الحاجة، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويحملها على النار وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن

(١) راجع في كتابته هنا في ب بين الاسفناخ والاسفناج، وكلاهما جائز مقبول.

برسم مرقه، ثم يؤخذ الإسفناخ وينقى ويؤخذ الرخص منه خاصة، ويجعل في قدر نظيفة بماء ويحملها على النار، فإذا طبخ فيخرج ويجعل على لوح ويضرب بظهر السكين حتى ينقطع ويصير مثل العجين، ثم ينظر إلى [اللحم] فإن وجد قد نضج يجعل البقل معه في القدر، ثم يؤخذ الشحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون النعنع ويجعل مع اللحم وكذلك من ماء الكزبرة الخضراء، وترك القدر على نار لينة قليلاً قليلاً لئلا يصفر البقل، ثم تفرغ في غضارة وتزين الغضارة في الأطعمة الكبيرة في الولائم بالجبن الطري ويقدم ذلك ويؤكل إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تصنع هذا اللون من لحم الجدي فإنه ملائم له فتلصنعه، وإن أردت أن تطبخ من لحم الكبش الثني بالقطف واليربون فالعمل فيه واحد مثل الإسفناخ فافهم ذلك.

١٢ - لون آخر يطبخ برؤوس الخس:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويحملها على النار ويحركها مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن برسم المرقه ولا يترك، ثم يؤخذ الخس ويقشر من قشره ويقطع ويزال جميع الورق الأخضر ويجعل في قدر نظيفة وتحمل القدر على الماء حتى تطبخ، فإذا طبخ يخرج ويدرس في مهراس من عود حتى تنحل أجزاؤه ويصير كاللح، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج فيجعل الخس في القدر مع اللحم ويترك حتى يغلي غلية أو غليتين، ثم تحمر القدر بالبيض على نحو ما ذكر قبل وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعتدل، ثم تفرغ، ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله على صفة القرعية فيؤخذ اللحم ويعمل به كما عمل بالاول ويجعل عليه مثل الاول حرفاً بحرف، ثم يؤخذ الخس ويقشر تقشيراً بليغاً وتقطع رؤوسه مدورة رقاقاً. وتؤخذ العيون بورقها الصغار وتشق ويغسل

الجميع ويجعل في القدر مع اللحم، فإذا طبخ جعل في القدر صغتر محكوك باليد ويترك حتى يتحمر على نار لينة، ثم يفرغ في غضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بلحم الجدي الرضيع فهو موافق له بحول الله تعالى.

٦٣ - لون آخر يسمى بالرجلية: (١)

يؤخذ من لحم ثنيان الكباش قدر ما يحتاج إليه ويعمل به مثل ما عمل بما قبله، فإذا حلت (١) القدر على النار تؤخذ رجلة طرية فتية دون زريعة وتقطع أدق ما يمكن ثم تغسل بالملح برفق وتحك باليدين حتى تخرج عنها لُعابيتها. ثم تجعل في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع فتؤخذ البيض وتكسر وتجعل عليها مثل ما تقدم في غير هذا الموضع وتضربها ضرباً جيداً ثم تجعلها في القدر وتحرك برفق وتترك على الغضا حتى تعتلد وتعقد، ثم تفرغ في غضارة وتؤكل إن شاء الله تعالى.

٦٤ - لون آخر يطبخ بالاسفراج (٢):

يؤخذ من لحم الكبش الفتى السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في القدر عليه زيت كثير وملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، وتحمل على النار وتحرك كما تقدم، وتجعل فيها من الماء السخن بمقدار [١/٣٢] برسم مرقعة، ثم يؤخذ الاسفراج وينقى ويؤخذ الرخص منه ويجعل في قدر نظيفة بماء وملح، ويحمل على النار حتى ينضج ويزال عنه الماء، ويذاق فإن وجدت مرارته قد ذهبت فهو المراد، وإن وجدت لم تذهب فتجعل عليه ماء سخناً وتعيده ليسلق مرة أخرى حتى تذهب مرارته، ثم يؤخذ ويغسل بماء سخن ويجعل على غريال حتى يخرج عنه الماء، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد

(١) الرجل: البقلة الحمقاء.

(٢) ب: عملت.

(٣) الاسفراج = (Asperge).

نضج فيجعل معه الاسفراج في القدر حتى يكمل طبخها، ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون النعنع ويجعل في القدر مع ماء كزبرة خضراء، فإذا غلى الشحم غلية أو غليتين فيؤخذ بيض فيكسر ويجعل عليها من الأفافيه وماء الكزبرة مثل ما جعل في غيره مما تقدم، وتحمّر القدر وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعقد وتعندل، ثم تفرغ في غضارة ويزين ببيض مشقوق مثل ما تقدم ويدر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل ذلك إن شاء الله تعالى.

وإن أردت طبخه بالخل مصبوغاً بالزعفران فتزيد في الأبازير كموناً وحبات ثوم وقليلاً من مري وورق أترج، فإذا حلت القدر على النار فتأخذ الاسفراج وتنقيه وتسلقه على مثل ما تقدم حتى تذهب مرارته ثم تغسله وتجففه وتقطعه قطعاً وسطاً ثم تنظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج أو قارب يجعل معه الاسفراج حتى يكمل طبخه، ثم يؤخذ زعفران ويدرس ويحل بالماء ويجعل في القدر حتى يصبغ اللحم والاسفراج ولا يكثّر، فإذا غلى غلية فيجعل في القدر من الخل الطيب قدر ما يستطاب، ثم يؤخذ بيض على قدر الحاجة وتكسر ويجعل عليها من الأفافيه مثل ما تقدم وقليل من زعفران ويضرب الجميع ضرباً جيداً ويحمّر به القدر وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى يعقد وتعندل ثم تفرغ في غضارة وتزين ببيض مشقوق وتذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل إن شاء الله تعالى.

وإن أردته مُطَبَّخاً فتأخذ من اللحم المذكور ما تحب، وتقطعه قطعاً صغيرة وتغسله وتنظفه وتجعله في قدر جديدة، وتجعل عليها ملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً وقليلاً من بصل وحبات من ثوم وورق أترج وعود [32/ب] بسباس ومرياً طيباً بمقدار. وتحمل القدر على النار وتحركها/ مثل ما تقدم، وتجعل فيها من الماء المسخن يرسم مرققة بمقدار، ثم تأخذ الاسفراج وتعمل به مثل ما عمل فيها قبله ولا تقطعه، فإذا كمل سلقه ونضج فتأخذ زعفراناً وتدرسه ثم تحله بالماء وتجعله في القدر، فإذا غلى غلية فتأخذ من الخل الطيب وتجعله في القدر على اللحم بمقدار الاستطابة وتترك القدر على النار، ثم تحمر على نحو

ما تقدم ولا تتركها تعقد، ثم تأخذ طاجناً مزججاً وتجعل فيه زيتاً وتجعله على النار، فإذا غلى الزيت فتأخذ بيضاً بقدر الكفاية وتكسرها في صحفة وتضربها بقليل من الأفاويه وتجعلها في الطاجن مستوية على قاعه، ثم تأخذ الاسفراج وتعصرها باليدين برفق وتسوي منه فرشاة على البيض وفرشة من الاسفراج وفرشة من اللحم، ثم لا تزال تجعل فرشاة من الاسفراج وفرشة من اللحم حتى يتخلصا جميعاً، ثم تأخذ المرققة وتصفيها وتأخذ صفوها وتجعله في الطاجن وتكسر بيضاً آخر بأفاويه وقليل زعفران محلول وتضربها وتجعلها على وجه الطاجن وتجعل محاح بيض على وجهه وتوجهه إلى الفرن حتى يعقد ويتحفظ من الحرق، وإن أردت أن تزيله من الطاجن وتزينه بالبيض المشقوق وتذر عليه قرفة وزنجبيلاً فعلت، وأكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٥ - لون آخر يطبخ بفريك الثوم الرخص:

يؤخذ من لحم الكباش السمين أطايبه مثل الصدر والأجناب ويقطع وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وحصى مبلول ويصل قليل وورق أترج وعود بسباس ومري، وتحمل القدر على النار ويصنع بها مثل ما صنع فيما تقدم من تحريك ومرقة، ثم يؤخذ الثوم ويقشر من قشره الأعلى ويقطع الأخضر منه مع الورد وتترك رؤوسه مع ما فيه من الأبيض ويشق ويصاغ بالزعفران المدروس، ويجعل في القدر مع اللحم حتى يطبخ، ثم يجعل من الزعفران على اللحم في القدر، ثم ينظر إلى اللحم فإن كان قد قارب النضج فيجعل فيه من الخل الطيب القدر الذي يراد من الطيب، وتطبخ فم القدر بالمعجن أو بالكاغد المبلول وتوجه به إلى الفرن حتى يجف ماؤه ويحسن وحينئذ تخرجه.

وإن أردت طبخه في الدار فيفرغ ما في القدر في طاجن مزجج ويسوى

اللحم والثوم فيه، وتجعل عليه صفو المرققة/ وتجعله على النار، ثم تأخذ طاجناً [١/٣٣] آخر دون مزجج وتجعل فيه ناراً قوية وتجعله على فم الطاجن الذي باللحم

وتتفقد ساعة بعد ساعة حتى يأخذ حقه من الطبخ ويرضيك، فتترله عن النار وتتركه حتى تقل حرارته وتقدمه ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٦ - لون آخر يطبخ بفريك اللوز الأخضر:

يؤخذ من لحم^(١) الكباش السمين أطايه، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون ومري بمقدار ويصل قليل مقطوع وحبات ثوم وورق أترج وعود بسباس وحمص مبلول، ويجعل القدر على النار ويحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه من الماء المسخن عن مرقه، وتترك^(٢) على النار لتطبخ، ثم يؤخذ فريك اللوز يجرد من خارج وينقى ويغسل ويجعل في القدر مع اللحم يطبخ، فإذا قرب نضج اللحم واللوز تصبغه بالزعفران على نحو ما تقدم، ثم تجعل بعد ذلك مغرفة من خل طيب ليتذكي طعمه ويترك القدر على نار لينة حتى تتجمر.

ومن أراد أن يحمرها بالبيض فعل، ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها زنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ومن أراد عمله بلحوم المعجول عمله بحول الله.

١٧ - لون آخر يسمى بالترجسية:

يؤخذ من اللحم الفتي السمين ويقطع ويغسل ويوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويطبخ نصف طبخة، ثم يقطع من الجزر الطيب المجرود أقلاماً على قدر نصف الإصبع، ويلقى على اللحم مع سير ماء وخل وزعفران، ثم يذر عليه من الأرز المغسول يسيراً فإذا نضج صب عليه من البيض المضروب بالزعفران قدر ما يعقده ويترك، فإذا برد قطع بسكين قطعاً كأنها نرجس، وقد يتم طبخه في الفرن إن شاء الله تعالى.

(١) ب: اللحم.

(٢) ب: ويتركها.

١٨ - لون آخر يطبخ بالحرشف المسمى بافزن:

يؤخذ من لحم الكبش السمين قدر الحاجة ويقطع ويفسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه مثل ما جعل على الذي قبله، ويحمل القدر على النار ويصنع بها مثل ما صنع بالذي قبلها، ثم يؤخذ الحرشف وينقى من شوكة وغير شوكة ويسلق بالماء حتى ينضج، ثم يخرج ويفسل بماء سخن ويقطع قطعاً صغيرة، ويجعل في القدر على اللحم حتى يطبخ، ثم يجعل في القدر زعفران وخل على مثل ما تقدم، فإذا كمل طبخ القدر وتريد أن تكون مخمرة فتخمرها على نحو ما تقدم وتترك/ القدر حتى تبخر ثم تفرغ في غضارة ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى. وعلى هذه الصفة يطبخ باللصيف^(١) والقنارية، ومن أراد أن يطبخ جميع ذلك برانية فيقطعه قطعاً مدورة ويجعل فيه البنادق ويقل الحرشف والقنارية بعد السلق، ويعمل هذا كله أيضاً من لحوم العجول، فافهم ذلك.

١٩ - لون آخر يطبخ بالكماة وتسمى بالترفاس:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ويقطع ويفسل ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ومرى بمقدار، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن عن مرقه ولا يكثر، ثم تؤخذ الكماة وتقشر بعد أن تغسل ويزال ما تعلق بها من التراب وغيره ويقطع باليدين دون سكين، ويجعل في القدر مع اللحم حتى يطبخ، وتزال النار من تحت القدر ويترك على الغضا حتى يتجمد، ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها فلفل وزنجبيل ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢٠ - لون آخر يسمى بالقرعية:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين مثل الصدر والأجناب، ويقطع ويفسل ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت جيد وفلفل وكزبرة

(١) أورده دوزي (2: 537) ولم يشرحه شرحاً كافياً.

يابسة وبصل قليل مقطوع، وتحمل القدر على النار ويصنع بها مثل ما تقدم، ثم تؤخذ قرعة طرية رخصة، ويجرد قشرها من خارج وينقى داخلها من الزريعة والشحم حتى ينقى تنقية وتقطع قطعاً مربعة، وتغسلها وتجعلها في القدر مع اللحم حتى يطبخ، فإذا نضج الجميع جعل في القدر من الشطرية أغصان بمقدار، وإن لم توجد الشطرية فصعتر محكوك باليدين ولا يكثر، وتترك القدر على نار لينة حتى تنجم، ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى، ويعمل هذا النوع بلحم العجول لمن أراد.

21 - لون آخر يطبخ بالتفاح المز والحلو:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون قليل وبصل كذلك في قدر جديدة، وتحمل على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه ماء سخن عن مرقه، ثم يؤخذ التفاح ويقشر من خارجه وينقى من داخله من الزريعة وغيرها ويقطع حسب الإرادة ويجعل في القدر مع اللحم حتى يطبخ/ جميعاً، فإذا طمخا فيجعل في القدر قليل من الزعفران، ثم يجعل فيها بعد ذلك من الخل الطيب للتفاح المز قليل وللحلو مفرقة أو ماتقع عليه الإرادة، وتترك القدر حتى تنجم ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها قرفة وزنجبيل وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ومن أراد [أن] يفتقها بمسك وعنبر وماء ورد وكافور فإن ذلك مقو للنفس مفرح.

22 - لون آخر يطبخ بالسفرجل:

وعمله مثل الذي قبله بلا زيادة ولا نقصان من التفتيق الذي ذكر في التفاحية فافهم ذلك.

23 - لون آخر يسمى بالفحصى:

يطبخ بالليم المصير والقرفة دون مدروسة.

يؤخذ من لحم الكبش السمين ومن شحمه ما يقع عليه الاختيار ويقطع

ويغسل ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة ويصل قليل وعيدان من قرفة، وتحمل القدر على النار وتحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه ماء سخن عن مرقه ولا يكثر، ويترك يطبخ فإذا قرب نضج اللحم فيؤخذ من الليم المصبر قدر الحاجة ولا يكثر، وأحسنه ما كان مصيراً في خله، ويجعل مع اللحم على نار معتدلة حتى ينضج الليم وتحف مائته ولا يبقى في القدر إلا الزيت والودك، فحينئذ تفرغ في غضارة وتذر عليها قرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ويعمل هذا اللون بالدجاج السمان ويلحوم العجول بحول الله تعالى.

24 - لون آخر مقلي في القدر:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ومن شحمه قدر المراد ويقطع وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وزنجبيل وكزبرة يابسة ويصل قليل وماء ومري قليل، وتحمل القدر على النار حتى تطبخ برفق وتذهب المائية، واللحم يحرك حتى يحمر، ثم تنزل القدر عن النار وتفرغ في غضارة ويجعل على اللحم خل ليم أو خل زنبوع أو خل حصرم طري، ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 - لون آخر يطبخ بالمري النقيع:

يؤخذ من لحم الكبش السمين قدر الحاجة ويقطع قطعاً صغيراً وينظف، ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويصل قليل مقطوع ومري بمقدار وماء جيد، ويحمل على النار حتى يطبخ، فإذا كمل طبخها ونضج اللحم تترك القدر حتى تتجمر، ثم تفرغ في غضارة ويجعل عليه من الخلول المذكورة قبل من / أي نوع يقع عليه الاختيار المراد. ويؤكل ذلك [ب/34] هنيئاً إن شاء الله تعالى.

26 - لون آخر يسمى بشوا قدر:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين قدر الحاجة من أطايبه ومواضع الشحم منه ومن عيون الدوارة والمبعر، ويقطع اللحم قطعاً صغيراً وينظف

ولا يغسل ويجعل في قدر جديدة، وتؤخذ الدوارة^{١٥} وتشق ويغسل ما فيها وتنظف وتقطع قطعاً صغيراً وتجعل مع اللحم، ثم يؤخذ المبرع ويحول ويجرد وينظف ويغسل ويقطع ويجعل مع اللحم ويطبخ على فم القدر ويجعل إلى الفرن ولا يغفل عن تحريكها، فإذا علم أنها قد نضجت وطبخت فتخرج وقد أعد قرفة مدروسة وفلفل وزنجبيل وملح، ثم تفتح فم القدر ويجعل فيها الأفاويه والملح بمقدار ولا يكثر، وتحرك القدر حتى يختلط اللحم بالأفاويه والملح، ثم يفرغ القدر في غضارة وينذر عليها زنجبيل وقرفة. وإن أردت أن تجعل فيها شيئاً من الحلول فلتفعل، ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

27 - لون آخر يسمى باللوزية:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ومن شحمه قدر الحاجة، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل في خرقه جديدة ملح نظيف وزنجبيل كثير أو كزبرة يابسة ويصل قليل ويربط ويجعل في القدر ويجعل عليه زيت كثير، ويحمل القدر على النار وتحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة ولا يكثر وتترك على النار، ثم يؤخذ لوز حلو مقشور من قشرته مغسول بماء بارد مجفف بمنديل ويدرس في مهراس نظيف من عود حتى يصير كالمخ ويخرج منه الدهن فيؤخذ ويخرج ويجعل في وعاء ويغطي خَوْفاً من غبار، ثم تؤخذ القدر وتفرغ في صحفة كبيرة في وعاء على حدة قطعة في قطعة، وتؤخذ المرقة وتصفى بخرقه نظيفة وتغسل القدر مما فيها وتحمل على النار، ثم تعاد المرقة المصفاة واللحم فيها، فإذا سخنت فتجعل فيها اللوز المدروس وتحرك برفق حتى ينحل ويطبخ ويعلوه الودك، فيحسبُ تزال النار من تحت القدر وتترك على الغضا حتى تتجمر، ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تجعل فيها بنادق فلتفعل.

وإن أردت أن تعملها بماء الليم فتجعله في القدر بعد طبخ اللوز وتتركه [١/٣٥] حتى يغلي/ غلية أو غليتين، ثم تجمر القدر وحينئذ تفرغها وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

28 - لون آخر مشرقى يطبخ بالقلقاص: ١١٦

عمله كعمل اللحم باللفت حرفاً بحرف، ولا يؤخذ من القلقااص إلا الرقيق الفنى ويقشر وينظف ويقطع قطعاً مدورة ويسلق بماء وملح، ثم يغسل ويجعل في اللحم ويجعل فيه بعد طبخه مع القلقااص قليل من ماء اللبم فإنه يذكيه، ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

29 - لون آخر طباهجية مشرقى: (١)

يؤخذ من لحم الكبش السمين ويقطع مثل الأصابع في الرقة، ثم يقطع مرة ثانية قطعاً صغاراً ويعزل السمين بناحية والمهزول بناحية، ثم يؤخذ السمين ويجعل في قدر ويغلى حتى يرشح ويذوب شحمه ثم يجعل المهزول عليه، ولا يحرك حتى يغلي بمائه، فإذا غلى اللحم فيجعل عليه ملح وفلفل وكرويا وكزبرة يابسة ثم يحرك ويغطى فم القدر، فإنه يدرك من ساعته.

وإن أردته حامضاً فلتجعل في اللحم ماء حب الرمان الحامض، ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

30 - لون آخر طباهجية طباعية مشرقى:

يؤخذ من اللحم فيجعل منه شرائح صغاراً وتجعل (٢) في صفحة، ويجعل عليها خل ويترك فيه ساعة حتى يتشرب من الخل، ثم يخرج ويعصر باليدين عصراً حسناً حتى يخرج الخل عنه، ثم تؤخذ برمة فيجعل فيها زيت ويجعل على النار، فإذا غلى الزيت يجعل فيه اللحم يغلي حتى يحمر، ثم تؤخذ صفحة ويجعل فيها خل ومري وكزبرة يابسة وصعتر وزعفران ويترك ذلك ساعة ثم يصفى ويؤخذ الصفو ويجعل في القدر على اللحم ويحرك برفق حتى يأخذ حقه من المرق وينزل ويؤكل إن شاء الله تعالى.

(١) طباهجة ويقال أيضاً طباهجية نوع من الطبخ يطلق عليه أحياناً كباب وهو لحم مقلي بشحم الإلية قد نجد هذا اللون في شمال المغرب ناحية تطوان بصفة خاصة.

(٢) ب: وجعلها.

31 - لون آخر مشرقى يسمى طباهجية مغنومة:

يؤخذ الكبش السمين ويعمل منه شرايح من اللحم الأحمر متوسطة ومن اللحم المخلوط بالشحم شرائح صفاراً، ويجعل في قدر جديدة قد جعل فيها زيت كثير، ثم تفرش الشرايح السمان وعليها الشرايح الحمر ويجعل عليها ملح وفلفل وكزبرة يابسة وكرويا وخل طيب ومري قليل، ويقطع من الجبن اليابس قطع صفار، ويجعل على اللحم في القدر غطاء ولا يحرك حتى ينضج ويؤكل هنيئاً [إن شاء الله تعالى].

32 - لون آخر يطبخ بالفول الأخضر يسمى / بالفستقية: [35/ب]

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ومن شحمه، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وكزبرة يابسة وكمون قليل وبصل قليل، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء الملح ويريد أن يبيض، فيجعل عليه من الماء السخن عن مرقه ويترك يطبخ ثم يؤخذ فول أخضر طري رخص ويقشر من قشرته ويغسل ويجعل في قدر نظيفة ويجعل عليه ماء عذب، وتحمل القدر على النار حتى يطبخ الفول، ويجعل على قم القدر قديرة صغيرة، فإن جف الماء عن الفول قبل أن يطبخ فيزداد فيه من الماء المسخن حتى يأخذ حقه ويطبخ، فإذا رأيته قد كمل طبخه فينزل عن النار، وتدخل مغرفة كبيرة في القدر وتحمل الفول بالتحريك القوي حتى يصير كالمخ فبترك، وينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج أخذ الفول وجعل معه وحرك برفق. وتزال النار من تحت القدر ولا يترك إلا على نار لينة، ثم يؤخذ شحم طري ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء أو بعيون النعنع ويجعل في القدر مع اللحم والفول، ويجعل في القدر أيضاً ماء كزبرة خضراء وتترك حتى تغلي وتتجمر ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

33 - لون آخر يطبخ بالفول اليابس المطحون

المسمى بالبيسار:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين وشحمه وعيون الدوارة ويقطع

ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، وتجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة
يابسة وكمون وبصلة مقطعة، وتحمل القدر على النار وتحرك القدر مرة بعد المرة
حتى يخرج الماء عن اللحم ويريد أن يبيض فتجعل عليه ماء سخناً عن مرقة
وتترك القدر على النار تطبخ، ثم يؤخذ الفول ويغسل بالماء السخن مرات، ثم
يدهن بالزيت ويجعل في قدر جديدة مدهونة بالزيت ويجعل عليه ماء سخن
وبصلة صحيحة ورأس ثوم صحيح وكمون وبسباس، وتحمل القدر على النار
تطبخ ولا تحرك بوجه حتى ينضج الفول، فإن جف الماء قبل نضجه زيد فيه من
الماء السخن حتى يأخذ حقه من الطبخ، ثم يؤخذ ملح ويجعل في صحفة وتتؤخذ
المغرفة وتدخل في القدر ويحرك بها الفول ويجعل فيها الملح ويحرك الفول برأس
المغرفة حتى ينحل ويصفو ويأخذ حقه من الملح، فيترك ثم ينظر إلى اللحم فإن
وجد قد/ طبخ فيجعل عليه الفول قليلاً قليلاً حتى يلتئم مع اللحم، وتترك [1/36]
القدر على الغضا ساعة حتى تأخذ في البرد وتفرغ في غضارة وتؤكل حينئذ إن
شاء الله تعالى.

34 - لون آخر يطبخ بالحمص المطحون:

يؤخذ من لحم الكباش الثني مثل ذنبه وإليه وصدرة ويقطع ويغسل
ويجعل في قدر جديدة، ثم يؤخذ الحمص وينقى من قشره بعد الطحن ويجعل
في القدر مع اللحم ويجعل عليها ماء سخن وزيت كثير وملح وفلفل وبصلة
مدقوقة، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا غلت أقلل من تحتها النار، وتترك
على نار لينة حتى ينحل الحمص، فإذا نضج فيخرج اللحم عنه ويحرك الحمص
بالمغرفة حتى ينحل، فإذا انحل أعيد⁽¹⁾ إليه اللحم وجعل عليه من الخل الطيب
قدر ما يستحسن من طعمه، وتترك القدر على الغضا ساعة ثم تفرغ في غضارة
وتؤكل.

(1) ب: بعيد.

35 - لون آخر مشرقى يقال له طفشيلة:

يؤخذ من لحم الكبش الشني مثل الذي أخذ قبله ويقطع قطعاً صغاراً ويغسل ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة، وتحمل القدر على النار وتحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة ويكون وسطاً وتترك القدر تطبخ، ثم يؤخذ الحمص ويدرس حتى يصير كالدرمك ويغربل بغربال من شعر، ثم يؤخذ اللحم ويخرج قطعة قطعة ويجعل في غضارة ويغلى وتنصفى المرقة بخرقه نظيفة، ثم تنظف القدر بالغسل وتعيدها على النار، ثم تعاد المرقة المصفاة واللحم ويجعل على اللحم زعفران محلول بعد درسه وقرقة مدروسة ويجعل عليه خل طيب قدر ما يستطاب به، فإذا كمل بالمخ تؤخذ المغرفة وتدخل في القدر ويدق الحمص قليلاً قليلاً ويحرك حتى يأخذ حاجته وتبين خثورته ولا يغفل عنه لئلا يحترق ويفسد، ثم ينزل ويفرغ في غضارة ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

36 - لون آخر يسمى بالعربي:

يؤخذ من لحم الكبش السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون قليل وحمص مبلول كثير ولوز مقشور ومري وسط وبصلة مقطعة وورق أترج وعود بسباس في قدر جديدة، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة، وتترك القدر على النار حتى تطبخ، فإذا نضج اللحم والحمص فيؤخذ زعفران ويجعل / بعد درسه في مهراس من نحاس ويجعل في القدر حتى يصبغ اللحم والحمص صبغاً محكماً، ثم تزال النار من تحت القدر وتترك على الغضا حتى تتجمر ثم تفرغ وتؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بلحوم المجول فلتفعل، ويزين هذا اللون في اللوامم بالفرش والبيض المشقوق فانهم ذلك.

37 - لون آخر يسمى بالصنابي جيد للمعدة الضعيفة الباردة:

يؤخذ من اللحم الفتي السمين وينظف ويقطع ويجعل في قدر نظيفة بملح وزيت وكزبرة يابسة وفلفل وشيء من السذاب^(١) البستاني ويسير من بصل ومغرفة خل ويوضع على نار لينة، فإذا تقلى صُب فيه من الماء قدر كفاية ويطبخ حتى ينضج، ثم يؤخذ من لباب الخبز المختمر المحكوك ويضرب ببيض ومغرتين من صناب متقن العمل ويخمر في القدر، فإذا تعقد فيتزل عن الجمر ويترك يخرج ودكه ويستعمل هنياً إن شاء الله تعالى.

38 - لون آخر:

يؤخذ جنب كبش ثني ويترك مع صدره ويضرب بالساطور حتى تنكسر الأضلاع من أول الجنب إلى آخره ولا تبان، ويكون كسر الضلع في ثلاثة مواضع، ويحك الجنب بالملح والفلفل حكاً محكماً ويجعل في طاجن كبير مزجج مفروش، ويحمل إلى الفرن ويجعل على بعد من النار حتى ينضج ويحمر ويحول على الوجه الآخر حتى يحمر ويخرج ويستعمل إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تجعل شيئاً من الخلول المذكورة قبل فلتفعل أو تأكله بالصناب.

وإن أردت أن تشويه فلتجعله في سفود من حديد أو عود وتجعل النار حوله من بعد، وتشويه برفق حتى ينضج ويترك صحيحاً على أصله. وإن أردت أن تقطعه فتكسر أضلاعه بالساطور وقطعه للطول وتسفده في السفود وتشويه بعد أن تحكه بالملح والفلفل برفق حتى ينضج ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

39 - نوع آخر:

يؤخذ لحم الكبش السمين من الأفخاذ والسنسن بما عليه من الشحم ويشرح بالسكين شرايح رفاقاً، ويجعل عليها ملح مدروس وصعتر مدروس

(١) السذاب هو الفيحون ويطلق عليه بالبربرية أورم؛ راجع التفاصيل في تحفة الأحباب: 159، 364 حيث يستند كولان إلى الغساني القاسي.

بمقدار وفلفل وتحول باليدين حتى تأخذ من الملح وغيره، ثم يؤخذ مفرش من الحديد المعد لشواء الشرايح ويجعل على نار معتدلة لا لهب فيها ولا دخان، وتفرش الشرائح عليه، فإذا احمرت تحول حتى يحمر الوجه الثاني وتنضج، فتزال ويجعل غيرها حتى تكمل، ولا تغطى إلا بشيء يخرج منه البخار، وإذا وقع استعمالها أحضر في المائدة وعاء بمري نقيع ووعاء بصناب فيغمر في أيهما يقع عليه الاختيار ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل الكبش الشني مشوياً في التنور فيأخذه وتسفده في سفود من عود من ذنبه إلى عنقه، ثم تأخذه وتقطع ذراعيه من المفصل وبينها وكذلك فخذيه من عرقوبه وتقطع ذنبه وإليه ووركه ثم تؤخذ كرشه ومضاريه وفؤاده وينظف الجميع ويقطع وتصنع منه عصاة على سفود ويكتف بالمنسج ثم تلف بالمصران، ثم يؤخذ سفود ويجعل مصلياً من خاصرتيه ويجعل الذنب والإليتان معه عليه، وتجعل الذراعان والعرقوبان في جوفه ويحمى التنور حتى يبيض، فإذا حمى جعل في قاعه طاجن من فخار وأدخل الكبش في التنور، ويجعل طرف السفود في الطاجن، وكذلك يفعل بسفود العصبة، ويغطي التنور ويطين حتى لا يخرج بخاره وكذلك تسد جميع منافسه ويترك مسدوداً حتى يعلم أن الكبش قد نضج، فيفتح عليه ويخرج ويجعل على ما يقع عليه الاختيار من النعنع أو البسباس أو الريحان أو غيرهم، ويرش عند خروجه من التنور بخل ونعنع لمن أراد ذلك ويذر عليه نفويه ومحضر بين اليدين ملح مدروس ويؤكل إن شاء الله تعالى.

40 - لون آخر يسمى الكامل :

تأخذ كيشاً ثنياً سميناً فتذبحه وتسلمحه وتفتح جوفه من بين أفخاذه فتحاً ضيقاً قدر ما يسع منه اليد وتدخل اليد فيه ويخرج جميع ما في جوفه ويفسل من الدم وينظف ويترك بناحية، ثم يؤخذ من الدجاج السمان الفتية قدر ما يقوم ومن فراخ الحمام واليمام المسمنة والعصافير السمان ويطبخ أي لون وقع عليه الاختيار، ثم يصنع حسو من لباب الخبز المحكوك المضروب ببياض البيض

وجميع الأباذير ويحشى به أجواف الطيور الموجودة المعدة لذلك، ثم تؤخذ واحدة بعد واحدة وتدخل في جوف الكبش حتى تمتلئ، ثم تصب عليه بقية الحسو ومحاح البيض المعهودة والبنادق وليم مصير وزيتون، ثم يخاط الفتح بخيط قوي خياطة محكمة، ثم يدخل الكبش كما هو في التنور ويطبق عليه ويترك قليلاً، ثم يخرج ويدهن من أوله إلى آخره بخل مري نقيع وقليل من زعفران وفلفل وصعتر وكذلك/ يرش جوفه قبل أن يملا الحسو ويرد إلى التنور ويترك حتى [37/ب] يكمل نضجه ويحسن وحينئذ يخرج ويستعمل إن شاء الله تعالى.

41 - لون آخر يسمى بالكثاف:

يؤخذ الكبش الثني وتقطع مفاصله وأضلاعه ثلاثاً ثلاثاً، ثم تحفر حفرة في الأرض ويجعل فيها العنق ويلقى عليه اللحم قطعة على قطعة، ثم تأخذ طاجناً كبيراً وتغطي به اللحم وتضم التراب إلى حواشي الطاجن لئلا يخرج بخار اللحم، ويجعل على الطاجن الحطب ومع جوانبه، وتشعل فيه النار وتترك كذلك بمقدار ما يعلم أنه احمر وجهه فتزال عنه النار إلى ناحية ويرفع الطاجن عن اللحم، ويحول اللحم فيرد أعلاه أسفله وأسفله أعلاه ويرد عليه الطاجن ثم ترد النار على الطاجن وتشعل وتترك ساعة بمقدار ما تعلم أن اللحم قد كمل شيه واحمر، فتزال النار ويرفع الطاجن ويجعل اللحم في وعاء ويجعل عليه الملح والفلفل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

42 - لون آخر يطبخ بالعسل يسمى بالمعسل:

يؤخذ من لحم الكبش السمين مثل الذنب والصدر وما أشبه ذلك من مواضع الشحم وشحم الكلى. ويقطع قطعاً صغيراً وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت كثير وكزبرة يابسة وماء بمقدار، ويجعل القدر على النار لطبخ، ثم يؤخذ عسل طيب قدر ما يعلم أنه يقوم بالقدر ويجعل في طنجير حتى تخرج رغوته ويتصفى، ثم يؤخذ اللحم ويخرج من القدر ويجعل على حدة، وتصفى المرقعة على حدة وينظف القدر بالغسل، ثم تعاد على النار

ويجعل فيها العسل ثم اللحم والمرقة، ثم يؤخذ من النشا قدر أوقية ونصف للرطل الواحد من العسل وتحمله في الماء وتصفيه في القدر برفق وهي تحرك، ولا تغفل في التحريك لئلا يتعقد النشا، ويلون بشيء من الزعفران ويترك القدر يتجمد حتى يظهر ودكها ويؤكل ذلك هنياً إن شاء الله تعالى.

43 - لون آخر يسمى بالغسانية:

يؤخذ من اللحم المذكور مثل ما تقدم وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ماء وملح وزيت كثير وكزبرة يابسة وعسل منزوع الرغوة. وتحمل القدر على النار لتطبخ حتى ينضج اللحم، ثم يؤخذ السميد ويغسل بالماء الساخن مرات، ثم يجعل في القدر مع اللحم شيء بعد شيء وهو يحرك حتى يتم / [١/38]. ويذاق فإن كان غير حلو زيد فيه العسل، وإن كان خفيفاً فيزاد فيه السميد حتى يصلح، ويحرك فإن ظهر عليه الزيت وإلا زيد فيه حتى ينضج السميد ويبعد عن النار، ويلون بشيء من الزعفران، ثم ينزل ويفرغ ويؤكل هنياً إن شاء الله تعالى.

44 - لون آخر يسمى برأس ميمون:

يؤخذ من لحم الكبش السمين من الخواصر وعيون الدوارة وتقطع قطعاً صغيرة وتغسل وتنظف وتجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون ويصل قليل مقطوع ولوز مقشور وحمص مبلول ومغرفة من مري وحبات من ثوم وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن ويترك على النار حتى يطبخ، ثم يؤخذ زعفران ويدرس في مهاس نحاس ويحل بماء عذب ويجعل في القدر على اللحم حتى يصيب، ثم بعد ذلك يجعل فيها خل طيب قدر ما يستطاب. ثم يؤخذ بيض بقدر ما يعلم أنها تقوم بالقدر ويكسر في صحفة ويؤخذ من محاحها وتجعل في القدر، ويجعل على الباقي ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وقليل من زعفران مدروس، ثم يؤخذ اللحم بعد نضجه ويفرغ

في غضارة على حدة وتصفى المرقة ويزال ورق الأترج وعود البسباس والثفل المتكون في القدر، ثم تؤخذ الأواني المصنوعة لطبخه من الفخار المزجج وهي ضيقة القاع واسعة الفم وتجعل على النار ويجعل فيها من الزيت قدر أوقيتين. فإذا غلى يؤخذ اللحم وما معه من حمص ولوز ويخلط بالبيض ويجعل في الأواني بعد أن يجعل أولاً في كل آنية فص من المحاح المعقودة ولا تملأ الأواني، ويؤخذ الودك من صفو المرقة ويجعل مع الزيت، فإذا عقد البيض وأراد الزيت والودك أن يجف فتزال عن النار، فإذا فرغت في الغضارة قلبت على فمها في وسط الغضارة وتبقى مثل جمجمة السكر، ثم يؤخذ من قدر الفرش المتقدم ذكره مغرفة ويجعل عليه، ويزين بالبيض المشقوق وتذر عليه الأفاويه ويؤكل إن شاء الله تعالى.

45 - لون آخر يسمى بالبلاجة:

تؤخذ قصبة الرثة بما فيها حاشا الطيحال ويقطع قطعاً كبيراً وينظف، وتؤخذ الدوارة وتنقى وتنظف بالغسل وتقطع، ويجعل الجميع في قدر جديدة ويجعل عليها ماء وملح / وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويصل مقطوع بتصفين على [ب/38] القدر الذي يراد، ويجعل القدر على النار، فإذا قاربت النضج فيخرج ما في القدر ويوضع على لوح ويقطع أدق ما يمكن، ثم يؤخذ من البيض بقدر الكفاية ويكسر في صحيفة ويجعل عليها ملح وفلفل كثير وقرقة وزنجبيل. وإن عدم الزنجبيل جعل عوضاً عنه عاقر قرحا وزعفران وفناتة خبز، ويضرب الجميع ضرباً جيداً ويؤخذ صفو المرقة والفؤاد المقطع وغيره ويجعل الجميع مع البيض، ثم يؤخذ طاجن من فخار مزجج ويجعل فيه زيت، ثم يصب فيه البيض وما معه وينجم وجه الطاجن بمحاح البيض واللوز، ويجعل عليه الودك ويوجه إلى الفرن ويجعل على بعد من النار ويترك حتى ينضج ويحمر ويخرج ويترك حتى تذهب عنه الحرارة ويستعمل إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تعملها باللحم فتأخذ اللحم وتطبخه غير مقطوع في قدر جديدة وتجعل عليه ملحاً وماء، فإذا طبخ تخرجه من القدر وتقطعه باليد حتى

يخرج مثل لحم الهريسة وتجعله في طاجن مزيج وتجعل عليه البيض المضروب بالأبازير كما تقدم وتصب عليه الزعفران وتجعل عليه زيتاً طيباً كثيراً وتجعله إلى الفرن حتى يطبخ ويحمر وتكثر فيه من الفلفل والعافر قرحاً والزنجبيل وتستعمله إن شاء الله تعالى.

46 - لون آخر يسميه الأندلسيون بالقليّة^(١):

تؤخذ قصبة الرثة كما تقدم والدوارة والكروش، فيسلق الكروش بالماء الساخن حتى يبيض، وتنقى الدوارة وتنشق، وتقطع القصبة والكروش والدوارة قطعاً صغاراً وتجعل في طاجن من فخار أو من حديد، ويجعل على اللحم المقطع ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ومغرفة صغيرة من مري نقيع وكمون وبصلة مقطعة، ويحمل على النار حتى يطبخ، فإذا طبخ ونضج فيجعل عليه من الخل الطيب قدر الحاجة، ويترك الطاجن على النار حتى يغلي الخل غلية أو غليتين وينزل عن النار ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

(١) القليّة في المغرب (لا يختلف عنه).

الفصل الثالث: في لحوم الخرفان

١ - لون يسمى بالبديعي:

يؤخذ من لحم الخروف الصدر والأجناب والذنب وما أشبه ذلك ويقطع قطعاً صفاراً بل وسطاً، ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليها ملح وماء وزيت/ [١/٣٩] كثير وفلفل وكزبرة يابسة وبصل قليل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قارب طبخها فتأخذ جيناً طرياً من يومين أو ثلاثة ويكون حاراً ويغسل بالماء العذب ثم يقطع قطعاً رقاقاً مربعة على قدر الكف، ثم يؤخذ من البيض القدر الذي يقع عليه الاختيار، وتكسر في مئرد ويخرج من محاحها خمسة أو أكثر، ويجعل على حدة، ثم يجعل على اللحم البيض وفلفل وزنجبيل وقرقة وزعفران وماء وكزبرة خضراء وماء نعنع ويضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، ثم يؤخذ الجين ويجعل في المئرد ويحرك في البيض والزعفران حتى يصبغ، ثم يصبغ اللحم بالزعفران ولا يكثر، ثم ينظر اللحم إن كان قد نضج فيخرج من القدر ويجعل على حدة، وتصفى المرقة وتجعل على حدة، ثم يؤخذ طاجن كبير مزجج ويجعل فيه زيت وتفرش طاقة من الجين في قاعه، ثم تجعل طاقة من اللحم مستوية ثم طاقة من الجين حتى يتم الجين واللحم، ثم يؤخذ الودك من المرقة برفق ويجعل في الطاجن، ثم يؤخذ البيض المضروب ويجعل على اللحم والجين حتى يعمه وينجم وجه الطاجن بمحاح البيض واللوز المقشور ويزاد قليل من صفو المرقة ويذر على وجه الطاجن من الأفايوه ما يقع عليه الاختيار ويوجه به إلى الفرن ولا يقرب من النار بل يكون على بعد حتى يأخذ حقه من النضج

ويحمر، فإذا احمر وجهه وجف ماؤه فيحرك ويترك حتى تذهب حرارته، ويؤكل
هنيئاً إن شاء الله تعالى. وعلى هذا العمل يعمل بلحم الجدي الرضيع
أوبالدجاج السمان، فافهم ذلك واعمل بحسبه على نحو ما تريد.

2 - لون آخر يسمى بالمعلك:

يؤخذ الخروف الرضيع السمين بجملته حاشا رأسه وفؤاده وكرشه
ومصارينه، ويقطع من مفصل إلى مفصل وينظف ويجعل في إبريم كبير من
فخار^(١) أومن حديد وتجعل عليه ملحاً، ويحك حتى ينضج ويخرج ماؤه، ثم
يؤخذ الجبن الطري من ثلاثة أيام أو نحوها وينظف ويقطع ويجعل مع اللحم
ويحرك بالغرفة، ولا يزال كذلك حتى يختلط اللحم والجبن ويلتصبا، فإن كان
سميناً وظهر فيه من الودك ما يغني عن الزيت أو الزبد فحسن وإلا فيزاد الزيت
أو الزبد وهو أليق/ حتى ينضج ويريد أن يحمر، وحينئذ تقطع عنه الزبد وتتركه
على نار معتدلة حتى يعتدل وتفرغه في مئرد وتستعمله إن شاء الله تعالى، وذو
عليه قرفة وفلفلان إن وجدتهما فإن هذا الطعام أكثر ما يعمل في مراحل الغنم
فاعلم ذلك.

3 - لون آخر:

تأخذ من لحم الخروف من أطايه ما أحببت وتنظفه وتجعله في طاجن من
حديد وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلان وكزبرة يابسة وقطعة من بصلة مقطعة
ومرياً نقيعاً قدر ما تريد وتحمله على النار، فإذا قارب نضجه إن أردت أن
تصبغه بشيء من زعفران محلول فافعل، وتحمله إلى الفرن حتى يكمل نضجه
ويحمر، وحينئذ تخرجه وتتركه حتى تخف حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.
وإن أردت عمله بمري الحوت عوضاً من المري النقيع فاعمله وهو موافق له.

(١) ب: فخاراً.

4 - لون آخر:

تأخذ من لحم الخروف ما أحببت من أطايه وتقطعه وتنظفه وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة ويصلًا قليلاً مقطوعاً ومرباً نقيعاً وتجعل القدر على النار، فإذا خرج ماء اللحم وقارب أن ينضج فتجعل عليه ماء سخناً، ثم تأخذ الترفاس فتغسله وتقشره من خارج وتقطعه بيديك وتجعله مع اللحم في القدر حتى ينضجاً جميعاً وتترك القدر على الغضا حتى يتجمد وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تسلق الترفاس بماء وملح وحينئذٍ تجعله مع اللحم فافعل، فإنه أبلغ، وإن أردت عمله بمري الحوت عوضاً من المري النقيع فاعمله إن شاء الله تعالى.

5 - لون آخر:

تأخذ فخذ الخروف وتشرحه وتجعله في قدر جديدة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ومغرتين من خل ونصف مغرفة من مري ومغرفة من زيت وتجعلها على النار حتى تطبخ، فإذا اعتدلت بالطبخ فتخرج الفخذ من القدر وتقليها في الزيت في طاجن من حديد أو فخار مزجج، وتأخذ خمس بيضات وشيئاً من دقيق وفتات خبز ويضرب الجميع ويعاد الفخذ إلى القدر بقليل من المرقعة وتجعل معه البيض حتى يطبخ، فإذا كمل تعيد المرقعة كلها عليه وتترك القدر يتجمد ثم تفرغها في غصارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 - لون آخر:

تؤخذ فخذ خروف/ وتشرح صحيحة وتجعل في قدر ويجعل عليها ملح [١/٤٥] وزيت وخل وفلفل وكزبرة يابسة ولوز مدروس محلول بالماء، وتجعل القدر على النار حتى تطبخ، فإذا طبخت تحمرها ببيض وفتات خبز وتتركها في الغضا حتى تعتدل وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 - لون آخر:

تأخذ جنب خروف سمين وتدخل له السكين بين اللحم والأضلاع حتى يفصل اللحم عنها برفق ولا ينقطع وتملحه وتتركه، ثم تأخذ لحماً آخر من الأضلاع وتعمل عليه مغرفة من زيت ونصف مغرفة من مري نقيع ولوز مقشور ومغرفة من ماء كزبرة خضراء وفلفلأ وبيضاً وقثانة خبز، فتكسر البيض وتخلطه مع الأبرار والفتات وغيره، ثم تأخذ مقلاة من فخار أو من حديد وتجعل فيها زيتاً، فإذا غل تأخذ اللحم المدروس والمخلوط بالبيض وغيره وتجعله في المقلاة على نار معتدلة حتى يطبخ الحشو ولا يبالغ في طبخه ويحشى به جنب الخروف بين اللحم والأضلاع برفق، وتدهنه بمري وتجعله في طاجن وتوجه به الفرن، وإن أردت طبخه في الدار فيكون ذلك في قدر واسعة الفم، وتغسل الأنية التي عملت فيها الحشو بماء وتجعله على الجنب في القدر وتجعل الأضلاع إلى فوق واللحم والحشو إلى أسفل حتى يطبخ الجميع، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر:

تأخذ من لحم الخروف السمين ما أحببت وتقطعه وتغسله وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه سكرأ وعسلأ طيباً وماء ورد ولوزاً مدروساً وصحيحاً وجلجلاناً مقشوراً، وتعمل القدر على نار معتدلة، ولا تغفل عن تحريكها حتى تطبخ، فإذا طبخ تأخذ كمكتين وتدرسهما درساً بالغاً وتجعل رقيقهما في القدر وتكون القدر على الغضا وأنت تحركها بالمغرفة حتى ينعد إن شاء الله تعالى، وكل هنيئاً بحول الله تعالى.

9 - لون آخر:

تأخذ خروفاً سميناً رخصاً وتتركه صحيحاً بعد فتح بطنه وتنظفه وتجعل عليه زيتاً وملحاً وفلفلأ وكزبرة وتتركه قليلاً، ثم تأخذ جينا طرياً وتعركه بينديك حتى ينحل وتجعل عليه ماء كزبرة خضراء وفلفلأ وقرفة ومن ماء ننع ومن

عيونه وزيتاً عذباً وملحاً، ويضرب الكل ضرباً جيداً، ثم يحمى به جوف الخروف بين/ أفخاذه وتحت جنيبه. وتأخذ شيئاً من ماء وتجعل فيه من الجبن [٤٠/ب] وتغله وتجعل معه بيضاً وأبازير وتضرب الجميع وتجعل الخروف في طاجن كبير وتجعل عليه الماء بالجبن والبيض وتوجهه إلى الفرن حتى يطبخ على بعد من النار، فإذا نضج واحمر فتخرجه وتحيط جوفه بعد حشوه فافهم.

١٥ - لون آخر:

تأخذ خروفاً سميناً وتذبحه وتسلخه وتفتح جوفه فتحاً صغيراً وتخرج ما في الجوف وتنظفه وتتركه، ثم تأخذ عصافير سمناً وزراير ويماماً سمناً وأفراخ حمام، وتسلق اليمام والفراخ وتأخذ^(١) حشو أجوافها وتجعلها في جوف الخروف بمري نقيع قد حل فيه زعفران وفلفل، وتجعل في طاجن كبير قدر ما يسع فيه الخروف وتجعل عليه مرققة من زيت ومرى وماء بصله وماء كزبرة خضراء وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وما بقي من الحشو ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ويحمر من جوانبه ويخرج ويستعمل إن شاء الله تعالى. وكذلك تصنع بالجدى إن أردت.

١٦ - لون آخر:

تأخذ جنب خروف سمين وتغله بعد أن تفصل اللحم من الأضلاع من وسطه خاصة، ثم تأخذ لحماً آخر وتدرسه وتجعل معه لوزاً مدروساً وفتات خبز ومغرفة من ماء البسباس الأخضر وبيضة وتضرب الجميع وتجعل فيه فلفلًا وزنجبيلًا وملحاً وقرقة وتحشو به بين اللحم والأضلاع، وتأخذ من اللحم المدروس وتغله بالماء وتضربه بفضين وتحركه، وتجعل الجنب في طاجن من فخار وتجعل عليه هذا اللحم المحلول وتوجهه إلى الفرن بعد أن يطبخ في الدار بعض الطبخ، وحينئذ ترسله إلى الفرن فإذا كمل طبخه واحمر فتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

(١) ب: وخذ.

١٢ - لون آخر:

تأخذ جنب الخروف وصدره ويدخل السكين بين اللحم والعظام حتى ينفصل اللحم من العظم ويبقى على حاله في موضعه، ثم تأخذ لحماً آخر وتدرسه بلوز وفتاة خبز وماء ناعم وملح وفلفل وتحشو به ما بين اللحم والأضلاع وتجعله في طاجن مزيج، ثم تأخذ الدوارة والمصارين وتغسلها وتقطعها قطعاً صغيراً وتجعل عليها محاج بيض وأبازير وتضربها، وتحمل الطاجن على النار وتجعل عليه مرقة ماء وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة/ وقليلاً من بصل ومغرفة من مري نقيع، فإذا نضج فتجعل عليه البيض مع المصارين والدوارة المقطعة، وتترك مرquete، ثم توجهه إلى الفرن وتجعله على بعد من النار، فإذا نضج وجف ماؤه واحمر وجهه فتخرجه من الفرن وتتركه حتى تجف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٣ - لون آخر:

تأخذ الخروف السمين بجملته وتأخذ ما في بطنه وتغسله وتنظفه وتعمل منه عصبة، وتأخذ طاجناً كبيراً أو قصيرة صغيرة وتجعل فيها الخروف والعصبة وتجعله إلى الفرن وتجعله على بعد من النار حتى يستوي وينضج ويحمر، فتخرجه وتحوله برفق وترده إلى الفرن حتى يحمر الجانب الآخر ورأسه معه، فإذا احمر فتخرجه وذر عليه من الأفاويه ما تريد وتحضر بين يديك ملحاً مدروساً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله في التنور فتسفده في سفود من حديد أو من عود وتجعله في التنور، والعصبة معه في سفود آخر، وتجعل أطراف السفايد في طاجن قد جعل في قاع التنور بقليل من ماء لينزل فيه ودك الخروف والعصبة، فإذا نضج واحمر فتفتح عليه التنور وتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

١٤ - لون آخر مشرقى يسمى بالمضيرة:

تأخذ رأس الخروف السمين وصدره وذنبه والسنسن والقصرين وتجعل

ذلك في قدر جديدة كبيرة، وتجعل عليه من الماء والملح ما يقوم به حتى يطبخ، فإذا طبخ تخرج اللحم في صحفة وتأخذ لوزاً مقشوراً فتدقه دقاً حسناً حتى يصير مثل المخ وتأخذ لبناً حلياً طرياً كما حلب وتصفيه في قدر جديدة وتغرس له بصلتين وتجعلهما في القدر مع اللبن، وتجعل القدر على النار، فإذا غلى اللبن جعل اللحم فيه وتركه حتى يغلي، ثم تأخذ اللوز المدروس وتجعله مع اللبن وتحميه ببيضتين وتحركهما نعلماً وتجعل عليه فلفلاً عند تفريغ اللحم واللبن من القدر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

15 - لون آخر مشرقى يسمى أيضاً بالمضيرة:

تأخذ رأس الخروف السمين وصدرة وسنسه وذنبه ويده والقصيرى^(١) ويقطع الجميع قطعاً وسطاً وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها الزبد والبصل الصالح، وتجعل القدر على النار حتى يطبخ ويغلي في الزبد، ثم تأخذ/ اللبن [ب/41] المخيض خائراً من يوم آخر حامضاً، ثم تجعله على اللحم وتركه على نار معتدلة حتى يغلي، فإذا غلى حرته بخميرة العجين وتجعل فيه كزبرة خضراء وتفرغه وتذر عليه فلفلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

16 - لون آخر مشرقى يسمى المبلقة:

تأخذ من لحم الخروف السمين من أطايه مثل ما تقدم دون الرأس وتنظفه وتجعله في قدر جديدة، وتجعل عليه ملحاً وثلاث بصلات وزبد كثيراً مصفى، وتجعل القدر على النار، فإذا نضج اللحم فتجعل عليه لبناً حلياً طرياً بعد أن تصفيه وتحركه على نار لينة حتى تغلي، ثم تأخذ خبزة من سميد أو ما يقوم باللبن والمرقة وتفتته أدق ما يمكنك وتغريه بغربال من حلفاء، ثم تجعلها في قدر نظيفة واسعة الفم، وتجعل عليه المرقة باللبن وتسقيه بالزبد حتى يأخذ حقه منه ولا يشربه، فحينئذ تفرغه في مثرى وتسوي عليه اللحم المطبوخ وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

(١) أقصر ضلع منه.

وإن أردت أن تطبخ لحم الحروف ثفايا بيضاء وخضراء أو بالاسفناج
وباليربوز^(١) وبالخس والرجلة فاطبخه على الصفة المذكورة قبل، إن شاء الله
تعالى.

(١) بقلة يمنية كانت موجودة بفاس حسب الغساني (انظر التفاصيل في مقدمة كولان على تحفة
الأحباب: 31، 67).

الفصل الرابع : في لحوم الجدي

١ - لون :

تأخذ من لحم الجدي الرضيع السمين ما أحببت وتنظفه وتجعله في طاجن من فخار مزجج ، وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وكثيرة يابسة ومرياً نقيعاً بقدر ، وتجعل الطاجن على النار ، فإذا نضج فتجعل فيه قليلاً من زعفران مدروس علول إن أردت ذلك ، وإلا فاتركه وتوجه بالطاجن إلى الفرن ليطبخ حتى يحمر ويجف بعض مرقه وتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى .

وإن أردت أن تطبخ من لحم الجدي الرضيع تفايا بيضاء أو خضراء أو بالنعنع أو بالترنجان^(١) أو بالبساس أو بالاسفنج أو باليربوز أو بالخس أو بالرجلة أو بالجين الطري أو بالترفاس البديعي أو بالفول الأخضر فستقية فاطبخه على ما وصفت لك في الفصلين قبل هذا إن شاء الله تعالى .

وإن أردت عمله مشوياً صحيحاً في الفرن أو في التنور فتعمله كما عملت بالخروف قبله حرفاً بحرف إن شاء الله تعالى .

(١) يقال ترنج كما يقال أنرج ؛ وفي الزجالي «أمثال العوام» : ١٤١٢ من ماء ترنج ليني .

الفصل الخامس: في لحوم الوحش

١ - لون:

تأخذ من لحم الأيل أو من بقر الوحش أو من الحمار أو من الوعل أو من الغزال من أي نوع حضر مما ذكرت لك من صدره وأضلاعه ويديه ومواضع الشحم فيه فتقطعه وتنسله وتنظفه وتجعله في طاجن كبير وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً وبصلًا قليلاً مقطعاً وثوماً مدروساً وغير مدروس وصعترأ أو حصاً مبلولاً ولوزاً مقشوراً أو ورق أترج وعود بسباس ومغرفة من مري طيب، وتحمل الطاجن على النار حتى يطبخ، فإذا طبخ فتجعل فيه زعفراناً محلولاً، فإذا غلى فيه الزعفران فتجعل فيه من الخل الطيب قدر ما تريده، وترك الطاجن على نار معتدلة حتى يجف بعض الماء ويظهر الودك فحينئذ تنزله عن النار وتتركه حتى تجف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ويطبخ على هذا النوع الأرنب والقنبرة والقنفذ فافهم واعمل بموجبه.

2 - لون آخر:

تأخذ من لحم أي نوع حضر من الأفخاذ واليدين والسنسن والخواصر والأجناب وتشرحه وتضربه على طلية من عود بقضيب من حديد معد لعمل الأحرش والمركاس أو بساطور حتى يتقطع اللحم ويصير كالعجين، فتجعل عليه شحمًا إن حضر وتقطعه معه، وتجعل عليه ملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً وخلًا كل ذلك بقدر، وتأخذ ثوماً قليلاً من بصل وتدرسهما وتجعل عليهما ماء،

ثم يصفى الماء عنها وتجعله على الأحرش في المعجنة وتخلط اللحم والأبازير وغيرهما خلطاً محكماً وتجعل منه قليلاً على نار وتشويه وتذوقه فإن وجدته طيباً من كل شيء فحسن وإلا فتزيد فيه من الشيء الذي ينقص حتى يكمل طيبه. ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعلها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى فتدهن يديك بالزيت وتأخذ من اللحم وتصنع منه قرصاً مدورة على القدر الذي تريد من الكبير والصغر وتجعلها في المقلاة تقلى وتحولها، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها وتجعلها في وعاء، فإذا كمل العمل خذ طاجناً صغيراً من فخار وتجعل فيه ثوماً مدروساً مع قليل من ماء، فإذا طبخ الثوم فتجعل عليه من الخل الطيب بقدر، فإذا غلى فتأخذ من الأحرش وتجعله في غضارة وتجعل عليه / الخل المغلي، وإن [42/ب] أردت أن تجعل على بعضه من المربي النقيع فافعل وتترك بعضه دون شيء. وعلى هذه الصفة يعمل من لحم جميع الوحش والأرنب والقنلية فافهم.

3 - لون آخر:

تأخذ من أي نوع كان من الوحش من الأفخاذ والسنسن وتشرحه شرايح على القدر الذي تريد وتجعل عليها ملحاً مدروساً وصعترأ أو فلفلأ، وإن أردت أن تشويها في التنور فتحميه حتى يبيض، ثم خذ الشرايح وتلصقها في أجنابه وتغطي فم التنور، فإذا علمت أنها قد نضجت واحمرت فترفع الغطاء وتخرجها بعد أن تعد غضارة بزيت عذب وثوم مطبوخ مدروس، فإذا أخرجتها من التنور فتقطعها في الحين وتجعلها في الغضارة مع الزيت والثوم، فإذا تم عملها فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشويها في الفرن فتجعل الشرايح بالملح في طاجن من فخار، وتجعل معها زيتاً وثوماً مدروساً وتوجه بها إلى الفرن، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها وتقطعها في غضارة وتصب عليها الزيت والثوم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها قليلاً من خل ليم أو زنبوع أو حصرم فافعل، وإن أردت أن تشويها على مفروش الحديد فتفرش النار وتجعل المفروش عليها،

أو تجعل الشرايح على المفروش وتتفقدتها بالتحويل حتى تنضج وتحمر فتزيلها عن المفروش وتقطعها في غضارة فيها الزيت والثوم، فإذا كملت فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشويها في سفود فتقطعها بعد التشريح قطعاً صغاراً، وتجعلها في السفود وتشويها والنار على بعد، وتأخذ صحيفة وتجعل فيها خللاً وزيتاً ومرياً وثوماً مدروساً وقللاً وقرقة، ثم تأخذ ريشة من جناح دجاجة وتغسلها وتجعلها في الصفحة وتدهن بها اللحم في السفود مرة بعد مرة حتى ينضج ويحمر ويتم الدهن وتزيل اللحم من السفود في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشويها على الجمر فتوقد النار حتى تشتعل وتزيل ما فيها من الدخان واللهب والرماد عن وجه النار وتجعل الشرايح على الجمر وتتفقدتها، وتزيل عنها ما يعلق بها من الرماد، فإذا نضجت واحمرت / فقطعها في الغضارة [١/٤٣] في الثوم والزيت، فإذا تم عملك فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 - لون آخر:

تأخذ الأرنب فتغسله وتنظفه وتقطعه من مفاصله وتأخذه وتزيل اللحم عن العظام، وتأخذ العظام وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء جيداً وملحاً وزيتاً وقللاً وكزبرة يابسة ومحمصاً مبلولاً وقليلاً من بصل وحبات من ثوم وكموناً ومغرفة من مري ومغرتين من الخل الطيب وقليلاً من زعفران محلول، وتجعل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ اللحم وتدرسه في المهراس درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً قليلاً وقللاً وقرقة وزنجبيلاً وقليلاً من زعفران مدروس وكزبرة يابسة وكموناً وبياض بيض ويعجن اللحم بالأبازير عجناً حسناً حتى يختلط الجميع، ثم تخرج طاجناً من فخار وتجعل فيه من المرققة التي في القدر وتتركها حتى تغلي، ثم تأخذ الأعضاء عضواً عضواً فتجعلها في الطاجن برفق حتى يعقد ويقرب نضجها، فتأخذ مقلاة من حديد أو فخار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غل فتأخذ الأعضاء وتقليها برفق حتى تحمر، ثم تخرجها وتضعها في غضارة وتأخذ المرققة وتصفيها وتأخذ الصفر وتعيده إلى القدر، ثم تأخذ بيضاً وتكسرها

وتجعل عليها ملحاً وأفافيه وزعفراناً وتجعلها في القدر مع الصفو ومحاح البيض، وتأخذ محاح بيض وتقليها وتأخذ بيضة أوبيضتين وتطبخها في الماء ثم تقشرهما وتشقهما على أربع، وتعمل من اللحم المدروس إن فضل لك بنادق وتطبخها، فإذا كمل هذا كله أخذت الغضارة بالأعضاء المقلية وجعلت عليه من صفو المرققة والحمص واللوز والبيض والمحاح التي في القدر والمحاح المقلوة والبيض المقشور وذر عليها فلفلًا وزنجبيلًا وقرقة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل هذا اللون من القنلية فالعمل واحد.

5 - لون آخر:

تأخذ الأرنب وتغسله وتنظفه وتقطعه عضواً عضواً وتجعله في طاجن من فخار مزجج وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً ومرياً نقيعاً وتصبغه بالزعفران، وتحمله على النار لطبخ، فإذا نضج فتجعل عليه مغرقة من خل طيب وتوجه به إلى الفرن، فإذا احمر/ وجف فتخرجه وتركه [43/ب] حتى تحف حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل هذا اللون من القنلية فالعمل واحد.

6 - لون آخر:

تأخذ الأرنب وتقطعه وتغسله وتنظفه وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وبصلًا قليلاً مقطعاً، وتحمل القدر على النار، فإذا نضج اللحم فتخرجه، ثم تأخذ مقلاة من حديد مقصورة وتجعل فيها زيتاً وتحملها على النار، فإذا غلى الزيت فتجعل فيها قطع اللحم وقليها برفق حتى تحمر وأخرجها واجعلها في غضارة حتى تتم بالقلي، ثم تأخذ طاجناً وتجعل فيه قليلاً من ماء وتدرس ثوماً وتجعله في الطاجن يطبخ، فإذا طبخ وجف الماء فتجعل في الطاجن خلًا مع الثوم وتأخذ من صفو المرققة أطيهه وتجعله مع الخل وتركه على النار، فإذا غلى ذر على اللحم فلفلًا كثيراً وتصب عليه الخل وما معه وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بالجبن اليابس فادرسه مع الثوم المطبوخ وتحمل الجميع
بصفو المرقة وتجعله في الغضارة على اللحم المقلو، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 - لون آخر:

تأخذ الأرنب وتغسله وتنظفه وتسفده صحيحاً في سفود من حديد
أو عود، ثم تشويه على نار معتدلة ولا تقربه من النار، وتجعل صحيفة بمقربة
منك فيها ملح محلول بماء وورد وثوم مدروس وفلفل وقرقة ومري نقيع وتجعل
فيها ريشة تدهن بها الأرنب المرة بعد المرة حتى ينضج ويحمر، فتخرجه من
السفود وتقطع اللحم وتزيل العظام بجملتها، وتجعل اللحم في غضارة فيها
الزيت والثوم، وإن أردت أن تدهنه بزبد طري فهو مرطب له، وإن أردت
فاجعل عوضاً من الزيت والثوم مرماً نقيعاً وصعترأ محكوكاً وزيتاً، وإن أردت
مرقة أخرى فتأخذ الجبن اليابس وتحمله في الاسكرفاف وتحمله بالماء الساخن وتجعل
معه الثوم مطبوخاً مدروساً والزيت وتجعل اللحم فيها، وإن أردت مرقة أخرى
فتأخذ ماء الكزبرة الخضراء وماء المقدونس وتجعل معها ثوماً مدروساً وفلفلأ
وخلأ وتجعل الجميع في صحيفة يوضع اللحم فيه، وكل ما عملت من الأرنب
وكذلك تعمله من القنلية فافهم ذلك/، وإن أردت أن تشوي القنلية في الفرن [1/44]
لنكون رطبة فتجعلها في قدر نظيفة صحيحة دون مقطعة، وتجعل معها زيتاً
كثيراً وثوماً، فإذا نضجت فتخرجها وتقطعها في غضارة وتصب عليها ما كان
معه في القدر، وتجعل عليها إن أردت من الخلول المذكورة قبل فإنها تذكيها
وتطيبها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل السادس:

في ما يدخل في أصناف لحوم ذوات الأربع ويقترن بها عمل البنادق

١ - لون:

تأخذ من لحم الأفخاذ والسنسن وتنقيه من العروق وتدرسه في مهراس من عود حتى يصير كالعجين فتجعله في صحفة، وتجعل عليه ملحاً بقدر وفلفلاً وزنجبيلاً وقرقة وقليلاً من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً ولا تكثر وبياض بيض، وتعجن الجميع حتى يختلط اختلاطاً جيداً، فإن كان الطعام كثيراً مثل الولاثم وغيرها فتأخذ قدرأ جديدة وتجعل فيها ماء وزيتاً وكزبرة يابسة [وفلفلاً] وقليلاً من بصل مقطوع وتحملها على النار، فإذا غلى الماء دهنت يديك بالزيت وتأخذ من اللحم وتدور بمعكك على القدر الذي تريدها من الكبر والصغر وتجعلها في القدر في الماء المغلي حتى تتم، وتركها تطبخ حتى يجف الماء وتقل في الزيت والودك حتى تحمر، وتركها تطبخ في القدر على الغضا حتى تصرفها فيما يحتاج إليه، وإن كان الطعام قليلاً مثل قدر أو قدرتين فتعمل البنادق وتجعلها في القدر وتظهرها عند تفريغ الطعام في الأغصرة إن شاء الله تعالى.

٢ - صفة لون حسن الغذاء:

يؤخذ من اللحم السمين ويدق كما ذكر، وتجعل معه الأبايزر كما ذكر، ويزاد فيه مري نقيع وقليل من ماء بصل وكرويا وبياض بيض ويندق بنادق كباراً كأنها قطع اللحم، ثم يجعل في قدر نظيفة مري وخل وزيت وماء بصلة

وزعفران ولوز مقشور، فإذا غلت المرققة طرحت فيها البنادق، فإذا نضجت حرمتها بالزيت والأبزار وتركت القدر حتى تتجمر.

3 - عمل الأسفرية:

تأخذ من نوع اللحم المذكور قبله وتنقيه من العروق وتضربه على طلية من خشب بقضيب من حديد متخذ للدرس اللحم، فإذا كمل درسه وتنقيته مما فيه من العروق / فتجعله في مئرد، وتجعل عليه ملحاً وفلفلأ وقرقة وقليلأ من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً بقدر وبياض بيض، وتعجن الجميع حتى يصير كاللح، فإن نقصه الدرس فتدرسه في مهراس من عود بما فيه من الأفاويه وبياض البيض، ثم تأخذ مقلاة وتدهنها بالزيت وتسخنها قليلأ فإذا حميت على النار قليلأ فتأخذ اللحم وتجعله في المقلاة وتدهنه بالزيت وتجعل القرصة المصنوعة برفق والقصد فيها الرقة والملوسة، وتجعلها على لوح وتقطعها بالسكين للطول، وتجعلها في غضارة حتى تصرفها في تزيين الطعام عند تفرينه إن شاء الله تعالى في الأغضرة، فتجعل هذه الأسفرية على الوجوه^(١) مع البيض المشقوق.

4 - عمل المرقاس:

تأخذ من لحم الأفخاذ والسنسن وما أشبه ذلك وتضربه على طلية من الخشب بقضيب الحديد المذكور ضرباً قوياً حتى ينحل وتنقيه من العروق، فإذا كمل ضربه فتجعله في معجنة كبيرة ثم تأخذ شحمأ طريأ مثل ثلث اللحم أو أزيد منه قليلأ، وتنقيه من عروقه وتقطعها بالسكين أدق ما يمكنك وتجعله مع اللحم بعد أن تجعل في اللحم قبل الشحم ملحاً وفلفلأ وزنجبيلأ وقرقة وقليلأ من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً وأنيسونأ مدروسأ درسأ قليلأ وكمونأ وتأخذ قليلأ من بصل وجة أو حبتين من ثوم فتدرسها وتحلها بالماء وتصفيه وتجعل الماء على اللحم وتجعل عليه مريأ نقيعأ وخلاً، كل ذلك بقدر وماء ورد وورق نعنع مقطع، ويعجن الجميع في المعجن حتى يختلط اختلاطأ جيدأ وتضربه أيضاً

(١) ب: الوجود.

بالشحم ثم تأخذ منه قطعة وتشويها على النار وتذوقها فإن وجدت طعمها طيباً فهو المراد، وإن وجدته ناقص الملح أو غيره فتزيد فيه ما نقص حتى يكمل، ثم تتركه وتأخذ المصارين وتكون من عتر كبير أو كبش كبير فإنها أوسع وأصلب، ثم تأخذ حلقة وتطويها وتجعل المصران في طيها وتجرده^(١) حتى تخرج لحميته ويبقى نقياً، ثم تجعله في صحفة في ماء، ثم تأخذ طرف المصران وتجعله في طرف القمع حتى يكون كبيراً^(٢) وتمسكه بإبهام يدك اليسرى وتدفع اللحم في القمع بإبهام يدك اليمنى حتى يخرج المصران من طرف القمع / مع اللحم، فإن [١/٤٥] جاءك اللحم قوياً فتزيد فيه شيئاً من الماء حتى يרטب، وتتمادى على عمله حتى يتم، ومتى نفذ لك مصران مملوء فتأخذه وتنقيه وتصور المرقاس على القدر الذي تريده من الكبير والصغير، وتفصل بين واحدة وأحدة بإزالة اللحم بينهما وقتل المصران، وتجعله مثباً وتعلقه للشمس أو الدخان.

وصفة طبخه في الولائم:

أن تأخذه وتفصله وتجعله في القدر وتجعل ماء وسطاً وملحاً قليلاً وتحمل القدر على النار ولا تغفل عنه في التحريك حتى يخرج ماؤه وودكه، فتزيل النار القوية وتتركه على نار لينة حتى يتقل ويحمر والقدر الذي يجعل منه في الغضارة في الولائم عشرة أونحوها، وإذا طبخته في دارك فاطبخه بفريك الثوم أو البصل راهباً أو جلياً مخمراً بالبيض، على هذه الصنعة يطبخه أهل الولائم في العدة أو محسوراً في الطاجن في الفرن أو مقلوفاً، وتجعل فيه الخل عند طبخه أو الصناب، أو مشوياً في السفود، وتستعمل هذا المشوي سخناً من أجل الشحم الذي فيه، فافهم واعلم واعمل ما تريد.

وإن أردت أن ترفعه فاطبخه حتى تعلم أن ماءه قد جف فتجعله في قدر جديدة، وتسبك شحمًا طرياً طيباً بملح ولا تترك في الشحم رطوبة، وتفرغه على المرقاس، حتى يغمره وترفعه في موضع غير ندي فإذا أردت استعمال شيء منه

(١) صورة الكلمة في الأصل: «وتحنوه» دون إعجام للنون.

(٢) ب: كثيراً.

فتخرجه من القدر وسخنه على النار واجعل فيه خلّاً بقدر وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل مع اللحم والشحم باذنجاناً فتأخذ من الباذنجان الطري وتقرشه وتسلقه بالماء حتى ينضج وتدقه حتى ينحل، وتجعل معه من البيض وتخلطه ثم تحشوه فإنه مستحسن إن شاء الله تعالى.

٥ - نوع آخر:

تأخذ من اللحم وغيره وتضع فيه كل ما ذكرت لك ثم تزيد فيه قليلاً من دقيق الدرمك ومن الخمير وتحله بالماء حتى يصير مثل التلبينة، وتجعل المقل على النار بقليل من الزيت، فإذا سخن تجعل فيه من اللحم المدروس قدر ملء ذلك المقل، فإذا رأيته يريد أن يجمر تخرجه وتضع غيره وتزيد الزيت حتى يكمل لك ما تريد، ثم تضع لها مرقه من خل ومري نقيع وصناب ويغمر بما فيه وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦ - عمل اللقائق:

[٤٥/ب] كعمل المرقاس / حرفاً بحرف غير أنك لا تجعل في اللقائق مريباً وتجعل فيها بصله مدقوقة وكزبرة خضراء، وتكون أكبر من المرقاس ومصرانها أوسع فيتخير لها، فإذا تم عملها فتغليها في الماء غلية لطيفة ثم تخرجها وتعلقها في موضع رايح، فإذا أردت أن تأكل منها فتقطعها واحدة واحدة وتجعلها في مقلاة من فخار أو طاجن بلا زيت على نار معتدلة وتحركها حتى يخرج ودكها وتجعل عليها خلّاً إن أردت، [و] كل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تطبخ معها مثل ما ذكر في المركاس فاطبخه بحول الله تعالى.

٧ - عمل الأحرش:

عمله في صفة الحم وضربه وأبازيره كصفة عمل المركاس حرفاً بحرف،

فإن أردته دون شحم فتكسر على اللحم بيضاً وتسوط الجميع سوياً حتى يختلط البيض معه ولا يظهر لها عين، ثم تأخذ مقلاة من حديد مقردة أو من فخار مزججة وتجعل فيها زيتاً وتجعلها على النار. ثم تأخذ اللحم فتصنع منه خبيزات وتجعلها في الزيت وهو يغلي وتحولها برفق، فإذا احمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها مريراً نقيعاً أو خللاً مسخنًا، وإن أردت عمله على صفة أخرى فخذ مقلايتين صغيرتين وتضع الواحد [...] (١) يديك وتأخذ من اللحم وتصنع منه مثل كعكة صغيرة وتجعلها في وسط [المقلاة] ثم تأخذ اللحم وتجعل معه من غبار دقيق الدرمك وبياض البيض وتصنع منه مثل البنادق وتذر به الكعكة من كل جانب مضمومة بعضها إلى بعض حتى يصير كالرغيف، فتجعل المقلاة على نار لينة وتجعل فيها زيتاً، فإذا علمت أنها قد احمرت فتحول الرغيف في المقلاة الثانية وترد عليها الزيت وتشتغل بتعمير المقلاة مرة ثانية باللحم حتى يتم لك على الوجه المذكور وبالتحويل من مقلاة إلى مقلاة، فإذا احمر الرغيف من الوجهين فتجعله في غضارة وتجعل عليه بعد تمامه مريراً نقيعاً أو خللاً مغلياً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بالشحم فتأخذ من الشحم الطيب الطري مثل نصف اللحم وتقطعه أدق ما يمكنك، وتجعله على اللحم في معجنة وتخلطه باللحم خلطاً جيداً، ثم تأخذ مقلاة/ من حديد وتجعلها على النار وتجعل فيها زيتاً [١/٤٦] قليلاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ من اللحم المخلوط وتصنع منه خبيزات وتجعلها في المقلاة وتحولها برفق حتى تنضج وتحمر، فتخرجها وتجعلها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى، وطيبها سخانتها من الشحم.

وإن أردت أن تصنع لها مرقة بخل وزيت وثوم وتطبخها فافعل ذلك.

وإن أردت أن ترفعها فتعمل بها مثل ما عملت بالمركاس.

(١) بياض في ب.

٨ - عمل القبا:

تأخذ القبا وتحوله وتغسله بخل وملح وتنظفه جيداً ثم تأخذ لحماً طيباً من الأفخاذ وما أشبهها وتدرسه في مهراس من عود درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وقرقة وزنجبيلًا وسنبلًا وقرنفلاً وقليلًا من مصطكي ومغرفة من مري وماء كزبرة خضراء وماء نعنن ولوزاً مقشوراً وصنوبراً وقليلًا من شحم مقطع، ثم تأخذ بيضاً وتكسرهما على اللحم وتضرب الجميع ضرباً جيداً وتأخذ محام بيض مطبوخة وبيضة مطبوخة مقشرة ثم تجعل اللحم المدروس في القبا وتجعل المحام مفرقة وتقصد أن تكون البيضة الصحيحة في الوسط ثم تجعل عليها اللحم وما بقي من المحام، وتربط طرفي القبا وتجعله في طنجير من فخار أو قدر كبيرة وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وبصلة صغيرة مقطعة، وتحمل الطنجير على النار يطبخ، فإذا قارب طبخه فتخرجه وتجعله في طاجن كبير وتصيغه بقليل من الزعفران المدروس وتأخذ ما في القدر من ودك أو في الطنجير وتجعله في الطاجن مع قليل من ماء الليم وتوجه به إلى الفرن وتجعل من يحوله حتى يحمر كل جانب وتخرجه من الفرن، فإذا أردت استعماله فتشقه بالسكين كيف ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٩ - عمل حشو المبر:

كعمل الذي قبله سواء حرفاً حرف غير أن محام البيض لا تسع فيه صحاحاً فتشقه بنصفين، وإن كان المبر واسعاً فتركها صحاحاً وتجعل بيضاً مسلوقاً، فافهم واعمل إن شاء الله تعالى.

١٠ - عمل الهريسة:

تأخذ من اللحم البقري الفتى السمين من الأفخاذ القدر الذي تريده وتجعله في قدر/ من فخار دون مزججة وتجعل معه من القمح المبلول المدروس في المهراس حتى يتقشر عنه قشره الأعلى [و] مقدار الثلث من اللحم، وتجعل عليه من الماء كثيراً وتوجه به إلى الفرن يبيت فيه ليلة، ثم تخرجه غدوة وتجعله

على النار في الدار حتى يجف ما بقي فيه من الماء، ثم تأخذ سكيناً كبيراً أوسفوداً من حديد وتدخله في القدر وتحرك به اللحم حتى يتقطع وينحل، ثم تأخذ شيئاً من دقيق وتحله بشيء من الماء وتجعله في وسط القدر مع اللحم وتدخل المغرفة إليه وتضربه ضرباً شديداً حتى يختلط ويتعلك، ثم تأخذ الشحم الطري وتدرسه وتنقيه وتسبكه في طاجن من فخار فإذا انسبك تفرغ الهريسة في غضارة وتجعل عليها الشحم المذاب.

وإن أردت أن تأخذ من الهريسة وتقليها بالزيت في مقلاة الاسفنج وتجعلها على وجه الغضارة وكذلك محام البيض والعصافير مقلوة وذرة عليها فرقة.

وإن أردت أن تطبخها في الدار فافعل وتحفظ بها من الحرق.

وإن أردت عملها باللحم الغنمي أو بالدجاج أو بالإوز عوض القمح فافهم.



القسم الثالث:

في أصناف لحوم الطير

ويشتمل على سبعة فصول:

الفصل الأول:

في لحم الإوز

١ - لون:

تأخذ إوزة رخصة سمينة وتذبحها وتنفخها بريشها حتى تنفصل الجلدة عن اللحم، وما صعب منها تحتال في إزالته، ثم تربط عنقها بخيط وتنشفها بالماء السخن وتنظفها، ثم تفتح جوفها وتخرج أحشاءها وتغسلها غسلًا محكمًا، وتجعلها في وعاء وتغطيها، ثم تأخذ إوزة أخرى وتذبحها وتنشفها وتفتح جوفها وتخرج أحشاءها ثم تزال لحمها عن عظامها وتدرس اللحم في مهراس من عود حتى ينحل، فإذا كمل درسه فاجعل عليه ملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وزنجبيلًا وقرفة وقرنفلًا وسنبلاً وفئات خبز من سميد وتكسر عليه بيضاً قدر ما تقوم به وتجعل عليه من مري نقيع ولوزاً مقشوراً وتعجن الجميع بيديك عجناً حسناً حتى تختلط الأجزاء وتجعل عليه قليلاً من زعفران، وتحشو جوف الاوزة وبين جلدها ولحمها وتخيظ جوفها وتمسك من الحشو/ دون فئات برسم بنادق. ثم [١/٤٧] تأخذ طنجيراً كبيراً وتجعل فيه ماء عذباً وزيتاً كثيراً وملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة ونصف بصلة مقطوعة، وتحمل الطنجير على النار، فإذا قارب أن غلى الماء بما فيه تأخذ الاوزة برفق وأنت قد ربطت جلدة عنقها بخيط وتنزلها في الطنجير

وتتفقددها بالتحريك برفق، وتكون معك إبرة كبيرة معدة لثقب جلدتها عند غليان القدر لئلا تتشقق فتجد من أين تخرج وتبقى سالمة، فإذا نضجت وتبين ذلك فتزنها عن النار وتخرجها برفق وتجعلها في طاجن كبير وتصيفها بالزعفران، وتأخذ من صفو المرققة وما فيها من الودك وتجعله في الطاجن وتحمله إلى الفرن ويكون على بعد من النار حتى يحمر، وتوجه من يحولها برفق حتى يحمر الوجه الأسفل، ثم تأخذ بقية صفو المرققة وتجعله في قدر نظيفة وتزيد فيه زيتاً وقلقلها وقليلاً من مري، ثم تأخذ عشر بيضات أو أكثر وتكسرها في صحفة وتجعل عليها ملحاً وقلقلها وقرقة وزنجبيلاً وقليلاً من زعفران وتضرب البيض بالمفرقة ضرباً حتى يمتزج مع الأفاويه ويختلط الأبيض مع الأصفر، ثم تأخذ خمس محاج وتجعلها في القدر، فإذا علمت أنها قد طبخت فتجعل فيها خلأ طيباً بقدر فإذا غل فتجعل البيض المضروب في القدر وتحركه وتزيل النار من تحت القدر وتركها على الغضا حتى تعقد ولا تبقي من المرققة إلا قليلاً، ثم تأخذ القوانص والأكباد وتدرسها في المهراس درساً محكماً وتجعل عليها ملحاً وأفاويه وتعجنها ببياض بيض، ثم تأخذ مقلاة وتحملها على النار بالزيت، ثم تصنع من المدروس رغيفاً وتجعله في المقلاة، فإذا احمر تحوله حتى الوجه الآخر فتخرجه برفق وتجعله على لوح وتقطعه بسكين قطعاً بالطول وتجعلها معدة مع بيض مشقوق ومحاج بيض مقلوة وتوجه عن الطاجن من الفرن فإن وجد قد احمر ونضج فيخرج، وإن وجد لم يحمر فيترك حتى يحمر، ثم يخرج فحينئذ يجعل الاوزة في صحن واسع وتجعل عليها ما في القدر من صفو المرققة والمحاج والنجمبر والبنادق، ثم تزيناها بقطع الاسفيرية والبيض المشقوق ومحاج البيض/ [٤٢/ب] المقلاة وذر عليها قرقة وزنجبيلاً وتقدمها إن شاء الله تعالى، واجعل عليها عيوناً من نعن.

2 - لون آخر :

تأخذ إوزة رخصة سمينة وتذبحها وتنقيها وتفتح جوفها وتغسلها ثم تسفدها في سفود من حديد أو من عود، ثم تأخذ النار وتجعلها على بعد من جانبيها ولا تجعل تحتها شيئاً، ويرفع طرف السفود على حجر ليلاً يسها

التراب، وتدبر السفود بيدك ولا تغفل في التدوير ولا في وقد النار إذا خمدت، وتجعل بإزائك صفحة بماء وملح وقليل من زيت وثوم مدروس وأفافويه وتأخذ من ريش الاوزة وتغسلها وتجعلها في الصفحة وتدهن الاوزة مرة بالريش إذا رأيتهما تحف وتتمادى على شيها حتى تحمر وتنضج، وهذا لا يكون في النهار الطويل إلا من غدوة إلى الظهر أو نحوه، والصبر عليها أحسن، وعلامة النضج فيها أن تأخذ فخذها أو جناحها وتجذبه إليك فيخرج مسرعاً، وتنفضه بيدك فيسقط اللحم عن العظم أو تزيله بسهولة، فهذه علامة نضجها، ثم تأخذ جناً يابساً وتحكه على الاسكر فاج حتى يصير غباراً، وتأخذ ماء سخناً وتحمل به الجبن والثوم وتجعلها في غضارة وتجعل معها زيتاً طيباً، ثم تأخذ لحم الاوز وتقطعه بيدك وتجعله في الغضارة وتحركه بيدك حتى يختلط بالجبن والثوم والزيت، وكل شيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن يكون الزيت والثوم خاصة فافعل.

وإن أردت أن يكون المري النقيع والصعتر المحكوك والزيت فافعل ما تريد.

وإن أردت أن تشويها في الفرن فتملحها وتجعلها في طاجن كبير وتجعل معها زيتاً وثوماً مدروساً وتدر عليها فلفلاً وتحمل إلى الفرن، وتجعل على بعد من النار، وتحول حتى تنضج وتحمر، فإذا بلغت فتخرج وتقطع وتستعمل إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تطبخها على صفة الجملي أو الراهبي فاطبخها على ما ذكرت لك في الفصل الأول من القسم الثاني.

الفصل الثاني: في لحوم الدجاج

١ - لون:

تأخذ دجاجة مسمنة فتية بعد ذبحها وتنفها في الماء الساخن رنحك^(١) جلدتها/ من خارج بالملح وتنظف جوفها وتقطعها كيف ما أردت، وإن شئت تركتها صحيحة ولا تقطع إلا عنقها، وتدخل رؤوس أفخاذها في مخرجها، وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل فيها زنجبيلاً وحبّة من مصطكي وعوداً من قرفة وكزبرة يابسة وملحاً مغسولاً وقليلاً من بصل وتربط عليها وتجعلها في القدر مع اللحم، وتحمل القدر على [النار] لتطبخ، فإذا علمت أن الأباذير قد خرجت قوتها في القدر فاخرجها لثلاث تغير المرقّة، وإن أردت أن تأخذ صدر دجاجة أخرى وتدرسه وتجعل عليه أفأويه وبياض بيض وتصنع منه بنادق فافعل، وإن أردت أن تجعل فيها محاح بيض فافعل، وإن أردت أن تحمرها ببياض بيض وفتات فحمرها، وتنظر إلى اللحم فإن وجدته قد نضج فتزيل النار من تحت القدر وتركها على الغضا حتى تتجمر، ثم تفرغها في غضارة وتجعل عليها قرفة مدروسة أو عيون ناعم إن أردت، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وتسمى هذه^(٢) بالنفايا البيضاء، وقد تقدم ذكرها في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

(١) ب: وحك.

(٢) ب: هذا.

2 - لون آخر يسمى بالتفايا الخضراء:
وقد تقدم ذكر عملها في الفصل المذكور.

3 - لون آخر يسمى باللوزية:
وقد تقدم ذكره في الفصل المذكور.

4 - لون آخر يسمى بالكافورية:

عمله كعمل اللوزية سواء حرفاً بحرف، غير أنك إذا رأيت اللوز قد وزن، وقدر وزنه أربعة أواق للدجاجة الواحدة، فتجعل في القدر من ماء الليم الطيب قدر ما تستطيعه وتترك القدر حتى تغلي بالليم، ثم تزيل النار من تحت القدر وتتركها تتجمد، ثم تفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 - لون آخر يسمى بالزيرباجية المحلاة:

تأخذ دجاجة سمينة فنية كبيرة الجرم وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم من التنظيف وغيره، وتتركها صحيحة وتقطع عنقها وتأخذ أطراف أفخاذها وتجعلها في مخرجها، وتجعلها في قدر جديدة كبيرة وتجعل عليها ملحاً وزيتاً عذباً وفلفلأً وكزبرة يابسة وقليلأً من كمون وكذلك من البصل المقطوع وورق أترج وماء عذب بقدر، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قارب نضجها فتصبغها بشيء/ من زعفران مدروس محلول بالماء، ثم تجعل بعد ذلك [48/ب] في القدر من الخل الطيب بقدر ما تريد من طيبه، ثم تأخذ لوزاً مقشوراً من قشرته أربعة أواق وتدرسها في المهراس حتى تصبح كالعجين، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدتتها قد نضجت فتجعل اللوز المدروس في القدر وتحركه حتى ينحل وتترك القدر على النار المعتدلة حتى تغلي باللوز غلية أو غليتين، ثم تأخذ سكرأً طيبأً مثل وزن اللوز وتحله بماء ورد أو بماء عذب وتصفيه وتجعله في القدر وتذوقها، فإن وجدت حلاوتها قوية فتزيد من الخل فيها، وإن وجدت ناقصة

تزيد فيها من السكر حتى يرضيك طيبها، ثم تترك القدر على الغضا حتى تعتدل، وإن أردت أن تجعل على الدجاجة بعد تفرغها في الغضارة بيضاً مشقوقة فافعل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 - لون آخر يسمى بالملخل:

تأخذ دجاجة سمينة فنية وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم من التنظيف وغيره، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وقلقلها وكزبرة يابسة وكرويا ويسيراً من بصل مقطوع وحبات من ثوم ولوزاً مشقوراً وحمصاً مبلولاً وقليلاً من مري نقيع وورق أترج وعود بسباس، وتجعل القدر على النار لتطبخ، فإذا قارب نضجها فتأخذ زعفراناً وتدرسه وتجعله على الدجاجة في القدر برسم صبغها، ثم تجعل فيها بعد ذلك خللاً صيباً قدر ما تستطيه، ثم تأخذ قديرة وكزبرة يابسة وقلقلها وتأخذ صلردجاجة وتدرسه في المهراس وتصنع منه بنادق على الصفة المذكورة في الفصل السادس من القسم الثاني من هذا الكتاب، وتجعلها في القديرة، ثم تجعل معها محاج بيض، ثم تأخذ بيضاً تكسرهما في صحيفة وتجعل عليها ملحاً وأبازير وزعفراناً تضربها بالمغرفة ضرباً جيداً حتى تمتزج، ثم يجعله في القديرة حتى يعقد عقداً خفيفاً على نار لينة، ثم تأخذ بيضة أو بيضتين وتطبخها في الماء، ثم تقشرها وتشقها على أربع، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدت ما قد طبخت فترغها في غضارة وتجعل عليها ما في القديرة وتزينها بالبيض المشقوق وعيون النعنع، وذر عليها قرفة وزنجبيلاً/ وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [1/49]

7 - لون آخر يسمى بالمفتت:

تأخذ دجاجة على نحو ما تقدم وتذبحها وتقطعها بعد غسلها وتنظفها من مفاصلها على نحو مايتها لك وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها جميع ما جعلت على الذي قبله، وتجعل القدر على النار لتطبخ، وتجعل عليها من الماء بقدر، ثم تأخذ لحم دجاجة أخرى وتدرسه وتطويه وتصنع منه بنادق على نحو ما تقدم لك قبل، فإذا قرب نضج الدجاجة فتجعل معها البنادق ثم تأخذ القانصة

والكبد وتدرسها وتصنع من المدروس رغيفاً وتقليه في مقلاة بزيت قليل وتقطعه بعد قليه على لوح كما تقدم في عمل الاسفيرية وتجعل القطع في غضارة على حدة، ثم تأخذ عشر بيضات وتكسرهما في صحيفة وتخرج من محاحها ثلاثة وتعلمها إلى ناحية، ثم تجعل على البيض ملحاً وأفافيه كاملة وشيتاً من زعفران مدروس وتضربه بالمغرفة حتى يمتزج امتزاجاً حسناً، ثم تأخذ طاجناً صغيراً من فخار مزجج وتجعل فيه ماء وخلًا ومرياً وزيتاً بقدر، وتجعله على النار حتى يغلي، فإذا غلى فتأخذ البيض المضروب وتجعله فيه وتحركه بالمغرفة حتى يعقد عقداً قوياً ويشد. ثم تقلي المحاح المعزولة في المقلاة بالزيت حتى تحمر وتجعلها مع الاسفيرية، وكذلك تطبخ بيضة أو بيضتين وتقشرهما وتشققها على أربع وتجعلها مع المحاح والاسفيرية، ثم تنظر الدجاجة فإن وجدتها قد كمل طبخها فتخرجها من القدر وتقليها بزيت طيب نصف قلي ثم تأخذ غضارة كبيرة وتفرشها بورق الأترج الأخضر، ثم تجعل عليه من البيض المعقود، ثم تجعل الدجاجة، ثم تجعل بين القطع البيض المعقود حتى يتم وتظهر البنادق، وتجعل على اللحم محاح البيض المقلاة وقطع الاسفيرية والبيض المشقوق وقليلًا من صفو مرقة الدجاجة وذر عليها قرقة وزنجبيلًا وكل هنيئًا إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر يسمى بالمغفر :

تأخذ دجاجتين من النوع المذكور وتذبحهما وتصنع بهما مثل ما صنعت فيما تقدم من التنظيف والغسل وتقطعهما كل عضو على حدة، ثم تزيل اللحم عن العظام وتترك جلدة كل عضو معلقة منه، ثم تأخذ اللحم وتدرسه في مهراس من عود درسا/ جيداً وتنقيه عما يكون فيه من عروق، ثم تأخذ العظام [49/ب] وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ملحاً وماء وزيتاً كثيراً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً كثيراً وكذلك من البصل المدقوق وحبات من ثوم ولوزاً مقشوراً وحصاً مبولاً ونصف مغرفة من مري ومغرفة من خل طيب، وتجعل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ اللحم المدروس وتجعل عليه ملحاً وفلفلًا وزنجبيلًا وكزبرة يابسة وقرقة وقليلًا من مري نقيع وبياض بيض، وتضرب الجميع وتخلطه بيدك حتى يمتزج الكل امتزاجاً حسناً، ثم تخرج عظام الدجاجة الواحدة وتجعل عليها

اللحم عضواً عضواً حتى تكمل الأعضاء فإن تمكن ذلك رد الجلدة على العضو فهو من كمالها، ثم تأخذ من المرققة وتجعلها في طاجن كبير وتحمله على النار، ثم تأخذ أعضاء الدجاجة برفق وتجعلها في الطاجن حتى تعقد وتطبخ على نار لينة، فإذا طبخت فاخرجها واجعلها في مقلاة نظيفة على نار معتدلة وتقليها وتحولها برفق حتى تحمر من كل جهة، وقبل اشتغالك بقلها تأخذ اللحم الذي تركته مدروساً وتصنع منه بنادق وتجعلها في القدر مع المرققة حتى تطبخ، وتأخذ القوانص والأكباد وتدرسها في المهراس وتجعل فيها الأفويه وبياض بيض وتصنعها اسفيرية على نحو ما تقدم، وتعدّها مع بيض مشقوق ومحاح مقلاة، ثم تخرج العظام الباقية في القدر وتكسر خمس بيضات أو ونحوها وتضربها بالأفويه وتنصف المرققة ثم تنظف القدر وتعيد إليها صفو الصفو من المرققة من القدر والطاجن الذي طبخ فيه اللحم والبنادق واللوز والحمص تعيدها للقدر، ثم تحمرها بالبيض على نار لينة، ثم تأخذ غضارة وتفرشها بورق الأترج الأخضر وقليل من ورق الرند، ثم تسوي الأعضاء في الغضارة على الورق وتجعل عليها ما في القدر، ثم تجعل قطع الاسفيرية والبيض المشقوق والمحاح المقلوة وذر عليها قرفة وزنجبيلاً وتجعل عليها من عيون النعنع وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن شئت أن تطبخها في القدر نصف طبخ ثم تخرجها وتجرد ما على صدرها وفخذها من اللحم فتدقه وتحلّطه بالسنبل والقرفة والفلفل والكزبرة وبياض البيض، ثم تفرشها على الصدر والفخذين، ثم تقلوه وترده للقدر بعد [١/٥٠] القلي مع المرققة/ كما تقدم، وإن عملت في طاجن في القرن دون قلي فتأتي عجبة.

٩ - لون آخر يسمى بالحوتية:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيها تقدم، فإن أردت أن تقطعها فقطعها، وإن أردت أن تتركها صحيحة فاطرکها، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة

يابسة وقليلًا من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الدجاجة وتضجعت فتخرجها وتجعلها في مقلاة نظيفة بزيت قليل على نار لينة وتقليها برفق حتى تحمر، مقطعة كانت أو صحيحة، ثم تأخذ طاجنًا من فخار وتدرس ثلاث حبات من ثوم وتجعلها فيه، ثم تأخذ صفو المرقة وهو الودك وتجعله في طاجن وتحمله على النار حتى يطبخ الثوم، ثم تجعل عليه من الخل الطيب مقدار ما تريد، ثم تذوقه فإن وجدته قويًا فتزيد فيه من صفو المرقة حتى تستطيه، وإن كان فاترًا فتزيد فيه الخل، ثم تجعل الدجاجة في غضارة وتجعل عليها فلفلًا وتصب عليها الخل والثوم والصفو المطبوخ، وكل هنياً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تزينها بالببيض المشقوق وعيون النعنع فاعمل، وهو المستحسن ولا سيما في الولاثم وأن تكون الدجاج صحاحاً فافهم.

١٥ - لون آخر يسمى بالجعفرية:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وكذلك من البصل ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وحبات من ثوم ومرياً نقيعاً بقدر وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت ونضجت فتجعل فيها مغرفة من خل طيب بعد أن تصبغها بالزعفران وتركها حتى تغلي، ثم تنزلها عن النار وتخرجها برفق وتجعلها في طاجن مزجج وتجعل معها من صفو المرقة واللوز والحمص خاصة وتحمل الطاجن إلى الفرن، فإذا كمل نضجها واحمرت الدجاجة بجملتها وجف الماء من مرقها وبقي الزيت والودك فتخرجها من الفرن، ثم تجعلها في غضارة وتجعل عليها بيضاً مشقوقاً/ وعيون نعنع وكل هنياً إن شاء الله تعالى.

[٥٠/ب]

وإن أردت أن تخرجها من القدر بعد تمام طبخها وتقليها في المقلاة حتى تحمر بجملتها، ثم تعيدها إلى القدر بعد تنظيفها، وتجعل عليها دسمها الذي طبخت فيه ومغرفة خل ومغرفة مري وزيتاً وبنادق وحمصاً مبلولاً وفلفلًا

وزعفراناً وزنجبيلاً وورق أترج، وتترك على النار حتى يتم طبخها وتحمّر بيض
مضروب بالأبازير وتترك على البرصف حتى يخرج ودكها.

١١ - لون آخر يسمى بالمروزية:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت
فيما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من
هذا الكتاب إن شاء الله تعالى.

١٢ - لون آخر يسمى بالراهي:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت
فيما تقدم وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول.

١٣ - لون آخر يسمى بالمفرح وبشعاع الشمس:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت في
ما تقدم، وتطبخها على نحو ما ذكر في الفصل الأول المذكور إن شاء الله تعالى.

١٤ - لون آخر يسمى بالفحصى:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت في
ما تقدم، وتطبخها على صفة ما ذكر في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا
الكتاب.

١٥ - لون [آخر] يسمى بالتنعية:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت
فيما تقدم، وتطبخها على صفة ما ذكر في الفصل الثاني من القسم الثاني إن شاء
الله تعالى، وكذلك تطبخها بالترنجان سواء حرقاً بحرف.

١٦ - لون آخر يسمى بالقرعية:

تأخذ من الدجاج الفتية أو من الفراريج الصغار وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على صفة ما ذكر في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

١٧ - لون آخر يسمى بالحصرمية:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتذبحها وتغسلها وتنظفها وتجعلها صحيحة دون عنقها أو مقطعة إن أردت في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار/ ليطبخ، فإذا [١/٥١] طبخ ونضج فتجعل عليه من ماء الحصرم الطري مصفى أو من المعمول للشمس المرتفع القدر الذي تستطيعه، وتترك القدر على نار لينة حتى تعندل ثم تفرغ الدجاجة في غضارة وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

١٨ - لون آخر يسمى بالسماقية:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما تقدم، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً جيداً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قرب نضجه فتأخذ من السماق الطيب السالم من العفن فتنقيه وتدرسه وتجعله في خرقه نظيفة وتربطها وتجعلها في القدر مع الدجاجة حتى تطبخ، ثم تذوق القدر فإن وجدت طعم السماق ظاهراً فتخرج الخرقه من القدر وتترك القدر على نار لينة حتى يعتدل، ثم تفرغ ما فيه في غضارة وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

١٩ - لون آخر مشرقى:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما سبق من الغسل والتنظيف، وتقطعها على نحو ما تريد، وتجعلها في قدر

جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الدجاجة فتأخذ أربعين حبة من الزبيب الطيب وتغسله بالماء حتى يزول عنه ما فيه من الرمل، ثم تدرسه حتى يصير كالملخ، ثم تأخذ كزبرة خضراء وتدرسها وتعصر ماءها، ثم تأخذ ماء الكزبرة وتحل به الزيت ثم تصفيه وتجعل الصفو في القدر على الدجاجة وتجعل معه نصف مغرفة من خل، ثم تأخذ أربع بيضات وتكسرهما في صفحة وتجعل عليها ملحأ وفلفلأ وزنجبيلأ وماء كزبرة خضراء وماء نعنغ وتضرب البيض بالمغرفة حتى يختلط، ثم تحمر بها القدر وتزيل النار من تحتها وتركها على الغضا حتى تعتدل وتفرغ في غضارة وذر عليها قرفة، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

20 — لون آخر مشرقى يسمى بدجاجة عمر وس :

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيها تقدم وتشويها صحيحة، ثم تأخذها وتسفدها في سفود من أي نوع كان/ [٥١/ب] وتشويها على نحو ما تقدم من بعد النار عنها، فإذا قارب نضجها تخرجها من السفود وتقطع لحمها أدق ما يمكنك ثم تجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ملحأ وزيتأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل، فإذا كمل نضج الدجاجة وغلت القدر فتأخذ لبنأ حليبأ وتصفيه وتجعله في صفحة وتكسر عليه بيضأ وتجعل مع البيض واللبن شيئأ من الخمير وتحرك الجميع تحريكأ بالغا حتى تختلط أجزاءه، ثم تجعله في القدر على الدجاجة وتحرك القدر قليلأ قليلأ، وتزيل النار من تحتها وترك على الغضا حتى تعتدل، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

21 — لون آخر :

تأخذ دجاجة كبيرة الجرم فتية وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيها تقدم من التنظيف والغسل وتركها صحيحة، ثم تأخذ بيضأ وتسلفها رخصة وتأخذ من فتات الخبز وتجعلها في صفحة وتجعل عليها البيض وتجعل عليها

ملحاً وزنجبيلاً وفلفلأ وقرقة وكزبرة يابسة وتعجن الجميع عجناً حسناً وتجعل فيه شيئاً من زعفران ولوزاً مقشوراً وورق نعنع مقطع ومحاح بيض مطبوخة ونصف مغرفة من زيت، وتحشو به جوف الدجاجة وجوانبها وتحيطها وتجعلها في قدر جديدة كبيرة واسعة الفم برفق، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا غلى الماء فتحرك الدجاجة بطرف المغرفة وتحولها من جانب إلى جانب لئلا تحبس في جوانب القدر، وتكون معك إبرة كبيرة معدة برسم ثقب جلدها ليخرج بخارها وتبقى سالمة الجلد، فإذا نضجت فتنزل القدر عن النار وتخرج الدجاجة من القدر وتصبغها بالزعفران ولا تكثر وتجعلها في طاجن وتجعل معها من صفو المرقة والودك الذي في القدر وتحملها إلى الفرن وتجعلها على بعد من النار حتى تحمر، ثم تحولها برفق حتى يحمر الجانب الثاني، ثم تخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل معها ما بقي في الطاجن من الودك وتزينها بالبيض المشقوق وعيون النعنع وتذر عليها قرفة وزنجبيلأ، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

22 - لون آخر يسمى بالتركية:

تأخذ دجاجة كبيرة، عمله كعمل الذي / قبله حرفاً بحرف، غير أنك [1/52] تجعل في حشو الجوف زيتوناً طيباً مشقوقاً أو غير مشقوق ولياً طيباً مصيراً، من الليم ثنتين^(١) ومن الزيتون عشراً أو دونها، فافهم واعمل بحول الله تعالى.

23 - لون آخر:

تأخذ دجاجة كبيرة الجرم فتية وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم وتنفضها من عنقها حتى تتبرا الجلدة من اللحم، ثم تشقها من عنقها إلى آخر صدرها، وتزيل الجلدة عن الأفاخذ والزمكا والأجناح، ثم تأخذ اللحم برفق وتترك العظام على ما هي عليه، ثم تأخذ دجاجة أخرى أو فروجاً كبيراً

(١) ب: ثنان.

وتأخذ لحم أيها حضر لك وتدرسه مع لحم الدجاجة الأولى في المهراس حتى يصير مثل العجين وتنقيه من العروق، ثم تجعل عليه ملحاً وفلفلأ وقرفة وجبة من مصطكي وكزبرة يابسة وتكسر عليه ست بيضات أو نحوها، وتعجن الجميع بيدك حتى يمتزج وتحشوبه جوف الدجاجة وتجعل مع الحشوليمة مصيرة وخمس حبات من الزيتون، ثم تجعل اللحم على الأفخاذ والصدر والزمكا، وترد الجلد برفق وتخطيطها وتخطيط العنق وتجعلها في قدر واسعة الفم، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مقطوع، وتجعل القدر على النار لتطبخ ويكون قلبها برفق حتى تطبخ، فإذا طبخت ونضجت فتخرجها من القدر وتجعلها في طاجن كبير وتصبغها بالزعفران وتجعل معها من صفو المرقة قليلاً وتوجه بالطاجن إلى الفرن وتجعل معها من يتفقدته وتحول الدجاجة حتى تحمر من كل جهة، فإذا احمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل معها ما بقي في الطاجن من المرقة وتزينها ببيض مشقوق وعبون النعنع، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 - لون آخر:

تأخذ دجاجة كبيرة الجرم فتية سميئة، وتذبحها وتنفضها من عنقها بريشها حتى تتبرا الجلد من اللحم، وتربط عنقها بخيط وتنفضها في ماء سخن برفق، وتحك جلدتها بيدك بالملح حتى يذهب ما عليه من الوسخ، وتفتح جوفها وتخرج أحشاءها ورثتها^(١) الحمراء وتنظفها بالفسل، ثم تأخذ قانصتها وتنسلها غسلأ جيداً وتقطعها صغاراً صغاراً وتجعلها في صحفة وتكسر عليها ثلاث بيضات وتجعل معها قليل فتات وتجعل / عليها ملحاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مدقوق وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وقليلأ من مري نقيع وتحشوبه جوف الدجاجة وتخطيط، ثم تأخذ صدر دجاجة أخرى فتقطعها صغاراً صغاراً وتملح اللحم المقطوع وتجعله في مقلاة من فخار وتقلبه بالزيت حتى ينضج ويحمر، ثم تنزله عن النار في صحفة وتجعل عليه كزبرة يابسة وخضراء مقطعة

(١) ب: وزيتها.

وفلفلاً وقليلاً من بصل مدقوق وقليلاً من مري وثلاث بيضات وتضرب الجميع حتى يختلط وتحشو بهذا الجانب الواحد ما بين الجلد واللحم، ثم تأخذ الحما رخصاً وتدرسه في المهراس وتجعل فيه مثل ما تقدم وتحشو به الجانب الآخر والعنق وتربطه بخيط وتجعل الدجاجة في طاجن وتدخلها الفرن، وتجعل على بعد من النار حتى تشوى، وتجعل من يحولها مرة بعد مرة حتى تنضج وتحمر، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها خللاً ومرياً وفلفلاً وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وقليلاً من بصل مدقوقاً وزيتاً وماء بقدر وتحملها على النار لتطبخ، ثم تأخذ صدر دجاجة وتدرسه في المهراس وتنفيه من العروق وتجعل عليه من الأبايزر في التخمير وتضرب البيض وتجعلها في القديرة مع البنادق والورقة، ثم نظر إلى الدجاجة في الفرن، فإن وجدتها قد نضجت واحمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها ما في القديرة وتزينها ببيض مشقوق وعيون النعنع وتذر عليها ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 - صفة النرجسية:

تأخذ دجاجة سمينة وتذبحها وتنظفها وتقطعها صغاراً من الفخذ اثنين ومن الصدر اثنين ومن الجناح كذلك، وتجعل في قدر بملح وزيت ومري وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وتقل بغير ماء حتى تحمر، ثم تأخذ من البصل والكزبرة الخضراء فيدقان ويعصر ماؤهما في القدر بقدر ما يغمر اللحم ويترك يغلي فيه ساعة، ثم يؤخذ من لباب الخبز المختمر المحكوك قليل ويضرب ببيضتين أو ثلاث بفلفل وزعفران وتحمر به القدر وتترك على الوصف حتى يخرج دكه ويستعمل.

26 - صفة القرشية:

تأخذ دجاجة سمينة منظفة وتقطع كما ذكر أولاً وتجعل في القدر بملح وزيت/ ويسبر من بصلة مقطعة وفلفل وقليل من الماء، وتغلي على النار غلية [١/٥٣] جيدة، ثم تخرج وتلقى في مقلاة بزيت حتى تحمر جوانبها، ثم يؤخذ قدر نظيف

ويجعل فيه مغرقتان من المري وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وكمون ويسير من صغتر، ويجعل على النار، فإذا غلى طرحت فيه الدجاجة ثم تحمر بست من البيض مضروبة بزعفران، فإذا عقد أنزل واستعمل.

27 - لون يسمى الجلدية من دجاجة أو إوزة أو خصي:

ينظف ما حضر من ذلك بعد ذبحه ويجعل في قدر، ثم يؤخذ رطلان من الزبيب فيدق ناعماً ويمرس في الماء حتى تخرج حلاوته فيصفي ويجعل الصغتر في القدر ويصب عليه ما يكفيه من الخل ومغرقتان من الزيت ومن الفلفل وكزبرة يابسة ونصف بصلة مقطعة وملح ويطبخ حتى تحمر المرققة، ثم يؤخذ لوز مقشور مدقوق وجوز كذلك ولباب خبز محكوك وفلفل، ويضرب بست بيضات وتحمر القدر بعد نضجها وتنجم بمحاح البيض صحاحاً وتترك على الوصف حتى يخرج ودكها وتستعمل.

28 - صفة الثومية:

تأخذ دجاجة سمينة وتخرج ما في جوفها ناحية، ثم تأخذ من الثوم أربع آواق مقشرة فتدق حتى تصير كالدهن وتخلط بجميع ما أخرج من جوف الدجاجة، ويقل بما يغمره من الزيت حتى تذهب رائحة الثوم ويضاف إلى الدجاجة في قدر بملح وفلفل وسنبل وقاقلة^(١) وقرقة وزنجبيل وقرنفل وزعفران ولوز مسموط مدقوق وغير مدقوق وزيت كثير وشيء من الماء لتلا تحترق، ويطبخ القدر بالمعجن ويدخل الفرن وإذا نضج استعمل.

(١) نبات يجلب من الهند قال عنه ابن الحشاء أنه معروف بالمغرب. (دوزي 2: 304) ثم قال عنه مؤلف تحفة الأحباب: منها صغيرة ومنها كبيرة كلاهما تجلب من المشرق توجد بجوانب المطاري يكتبها الفسافي «قاع قلة».

تأخذ دجاجة سمينة منظفة وتفصل في قدر بزيت وملح وفلفل وكزبرة يابسة ونخل وتطبخ نصف طبخها، ثم تخرج وتقل في مقلاة حتى تحمر، ثم تعاد في قدر في تلك المرقعة ويعصر عليها ماء كزبرة خضراء وماء بصلصة بيضاء وتحمر بثمان بيضات بعد تمام نضجها وتنجم بمحاج بيض صحاح وتترك على الوصف حتى يخرج ودكها وتستعمل.

30 - صفة الإبراهيمية:

تأخذ دجاجة أولحم خروف وتنظف الدجاجة وتقطع صفاراً من كل عضو اثنين وتطرح في قدر/ ويصب عليها مغرفة زيت ومغرفة خل ثقيف وخمس [ب/53] مغارف من شراب ورد سكري وفلفل وزعفران وكزبرة وملح ويسير بصلصة، وترفع على نار لينة حتى تنضج، فينثر عليها لوز مقشور مقسوم وفستق وسنبل وقرنفل ويحل شيء من غبار الحواري في صحفة بماء ورد، وقد يفتق بشيء من كافور محلول في ماء الورد ويضرب بأربع من البيض يحمر به القدر ويترك على الوصف حتى يخرج ودكه ويستعمل إن شاء الله تعالى.

31 - صفة عمل الجوزابة:

تأخذ من الدجاج المسمنة الفتية وتنظف وتشق صدورها وتلقى في قدر كما هي، وتلقى عليها زيتاً عذباً وملحاً وفلفلًا وقرقة وسنبلاً وقائلة وتجعل على النار حتى تنضج، وتلقى فيها بدل الماء ماء ورد طيب ويطبخ بلا مرقعة، فإذا نضج أخذ من الرقاق المذكورة بعد اثنتان ويسطت في قعر قدر من حجارة أو فخار قد طليت جوانبها وقعرها بشحم الكلى المنقى المدقوق كالمخ، ويعلق من ذلك الرقاق مع جوانب القدر ليغطي بها آخر ويذر على ذلك الرقاق الذي بسط في قاع القدر من السكر واللوز المقسوم والمدقوق والقرنفل والسنبل غرة، ويقطر عليه من الزيت العذب قدر جيد، ويرش على ذلك السكر بماء ورد قد

حل فيه شيء من كافور ومسك قدر ما يندى^(١) السكر ثم يُسبَط على ذلك رافقتان أيضاً أو واحدة ويذر عليها من السكر واللوز والعقاقير والزيت، وترش بماء الورد كما فعل بالأولى، ثم تبسط أخرى ويفعل بها ذلك إلى نصف القدر. ثم تؤخذ تلك الدجاجة المعدة وقد حكت بزعفران محلول بماء ورد وتصفى في وسط القدر، ثم تغطى بالرقاق ويذر عليها السكر واللوز كما تقدم. ثم يلقى شيء آخر إلى أن تمتلئ القدر وتبقى الدجاجة مدفونة في وسطها، فإذا كملت ذررت عليها سكرًا كثيرًا وجعلت عليها من الزيت وماء الورد قدرًا جيدًا وغطيتها بتلك الرقاق المعلقة مع الجوانب وغطيت القدر بغطاء محكم وختمته بالعجين وأدخلته في الفرن في اعتدال من الحرارة وتركته قدر ما تطبخ قدرًا بلحم وتخرج ويفض ختامها فتتم برائحة عطرة ويزال الرقاق المغطى به إن كان قد ناله النار وكذلك ما التصق بجوانب القدر وتكب كما هي في صفحة / وتقدم كما هي فهي غاية في طيبة المطعم، وهو طعام غريب الصنعة من أطعمة الملوك جيد الخلوط محمود الغذاء حسن التركيب.

وقد تصنع هذه الجوزابة دون دجاج ولا لحم بل تصنع طاقة من رفاق وطاقة من لوز مقسوم ومدقوق بالسكر والعقاقير الهندية والزعفران وتغمر بماء الورد والزيت العذب، فإذا نضجت جعلت في صفحة / وأكلت بشراب الورد السكري والزبد الطري، أو دون شراب كيف أحببت.

32 - صفة لون يسمى المغموم، يصنع من دجاجة أو إوزة أو فراخ حمام أو يمام:

تؤخذ دجاجة منظفة وتجعل كما هي صحيحة مشقوقة الصدر في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصلصة وتطبخ نصف طبخ، ثم تخرج وتجعل في قدر أخرى ويجعل عليها دسمها ومري نقيع وزعفران وسنبل وصعتر وورق أترج، وتجعل في جوفها ليمة وينثر عليها لوز مقسوم ويطبق فم القدر بعجين وتدخل الفرن حتى يتم طبخها وتستعمل.

(١) ب: تند.

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت بالتي قبلها، ثم تأخذ قانصتها وتنظفها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها ملحاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وقليلأ من مري وثلاث بيضات مكسرة وتخلط الجميع وتحشو به جوف الدجاجة وتحيطه، ثم تأخذ صدر دجاجة أخرى وتدرسه في المهراس مع لوز مقشور وشيء من سميد غليظ وسمن وتجعل عليه فلفلأ وكزبرة يابسة ومرياً وقليلأ من بصل وماء كزبرة خضراء وماء نعنن وبيضأ مكسراً وتخلط الجميع بالضرب حتى يمتزج، وتحشو به بين الجلد واللحم وتملح الدجاجة من خارج وتسفدها في السفود برفق وتشويها وتجعل النار منها على بعد وتذرها وتدهنها المرة بعد المرة بزيت وملح حتى تنضج وتحمر، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء بقدر وملحاً وخلأ ومرياً بقدر وشيئأ من سكر وكزبرة خضراء وبابسة وفلفلأ ولقائق مقطعة وبنادق من صدر دجاجة أخرى، فإذا طبخ جميع ما في القديرة تحمره بخمس بيضات ولوز مقشور مدروس على الصفة المتقدمة في التخمير وتوقد النار من تحت القدر وتركها على الغضا، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدت قدا/ كمل نضجها واحمرت فتخرجها من السفود برفق [54/ب] وتجعلها في غضارة، وتجعل عليها ما في القديرة وذر عليها قرفة وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

34 - لون آخر مشرقى :

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها كما صنعت في ما تقدم، ثم تأخذ قانصتها بعد تنظيفها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها زيتأ عذبأ وفلفلأ وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وملحاً وقليلأ من بصل مقطوع ولوزأ مقشوراً مقطعاً صغاراً وثلاث بيضات، وتضرب الجميع وتحشو به جوف الدجاجة وتحيطه وتسفدها وتشويها على نار لينة من بعد، فإذا نضجت واحمرت فتأخذ خلأ ومرياً وكزبرة يابسة وكرويا وماء كزبرة خضراء وصعترأ وتخلط الجميع، ثم تخرج الدجاجة من السفود وتجعلها في غضارة وتجعل عليها المرقة إن شئت وإلا فتتركها على حدة وتغمس فيها الخبز واللحم، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ قانصتها وتقطعها قطعاً صغيراً وتجعل عليها الأبايزر والبيض وتحشو الدجاجة وتحيطها، ثم تأخذ قانصة إوزة وتجعلها في قدر وتجعل عليها ملحاً ومرياً وخللاً وفلفلًا وكرويا وكزبرة يابسة، وتجعل في القدر الدجاجة وتدخل القدر في الفرن، وتجعل من يتفقدتها، وتحول الدجاجة المرة بعد المرة، وتذوق المرققة فإن وجدتها طيبة فحسن وإلا زدت فيها ما ينقص وتحفظ بها لثلاث تحترق، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها مرققتها وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم من النفخ والتنظيف، ثم تأخذ قانصتها وتقطعها قطعاً صغيراً وتجعل عليها ملحاً وزيتاً وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وفلفلًا وقليلًا من بصل مقطوع وثلاث بيضات وتخلط الجميع وتحشو به جوف الدجاجة وتحيطه، ثم تأخذ دجاجة أخرى وتزيل لحمها عن العظام وتدرسه في المهراس درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً وفلفلًا وقرقة ومسبلاً قليلاً وماء كزبرة خضراء / وثلاث بيضات وتضرب [1/55] الجميع حت يختلط ثم تحشو به الجانب الواحد من الدجاجة ما بين الجلدة والعظم واللحم، ثم تأخذ لحم صدر دجاجة أخرى وتقطعها قطعاً صغيراً وتقلحها، وتقليها في القلاة بالزيت حتى تنضج، ثم تنزلها وتجعل عليها مرياً وفلفلًا وبيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط، ثم تحشو به الجانب الثاني ثم تربط عنق الدجاجة وتجعلها في طاجن وترجه بها إلى الفرن حتى تشوى وتجعل على بعد من النار، وتحول حتى يكمل نضجها وحرمتها، ثم تأخذ ثلاث بيضات وتسلقها في الماء، فإذا طبخت فتخرجها وتقرشها وتخرج معانها معقودة، وتأخذ

كزبرة خضراء وتقطعها ثم تدرسها حتى تصير كالملخ مع المحاح وتجعل عليها خللاً ومرياً ولفلاً وكروياً وكزبرة يابسة وزيتاً وتحرك الجميع حتى يختلط، ثم تجعل الدجاجة في غضارة وتجعل عليها المرققة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

37 - لون آخر مشرقى :

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ القانصة وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها ملحاً ولفلاً وكزبرة خضراء ويابسة ومرياً وقليلاً من بصل مقطوع ولحماً رخصاً مدروساً، وتكسر بيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط، وتحشو به جوف الدجاجة وتحيطه، ثم تأخذ لقانق وتشقها بالطول وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء وكزبرة يابسة وزيتاً ومرياً ولفلاً ومحاح ثلاث بيضات مضروبة مع اللقانق وتحشو بها الجانب الواحد من الدجاجة، ثم تأخذ صدر دجاجة أخرى وتدرسه في المهراس وتجعل عليه كزبرة يابسة وخضراء مقطعة ولفلاً وزيتاً وجوزتين مدروستين ومرياً وبيضتين وتضرب الجميع وتحشو به الجانب الثاني. ثم تأخذ لحماً رخصاً وتدرسه وتجعل عليه من الأباير مثل ما تقدم وتحشو بها عنقها وتحيطه، فإذا كمل لك هذا كله فتأخذ الدجاجة وتجعلها في قدر واسعة الفم أو في طنجير وتجعل عليها خللاً ومرياً ويكون الخل الغالب وزيتاً ولقانق صحاحاً واسفيرية وبنادق وملحاً ولفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وتصيب الدجاجة بالزعفران وتجعل عليها من الماء بمقدار ما تطبخ فيه، وتجعلها على النار لتطبخ وتحولها برفق وتحفظ بها/ [55/ب]

لثلاث تمرق جلدتها، فإذا نضجت فتخرجها من القدر وتجعلها في طاجن بمرقتها ثم تحمرها ببيض وجوز مدروس، وتوجه بها إلى الفرن لتأخذ وجهاً ويعقد التخمير، فإذا احمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها بيضاً مشقوقاً وما أحببت من الأفاويه، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

38 - لون آخر مشرقى :

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتنظفها تنظيفاً حسناً من خارجها وداخلها، ثم تأخذ قانصتها بعد تنظيفها وتقطعها صغاراً وتجعل عليها ملحاً

وكزبرة خضراء مقطعة ويابسة وفلفلأ وقليلأ من بصل مدقوق وبيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطة وتربط عنقها بخيط، وتجعلها في قدر واسعة وتجعل عليها ملحأ وتعملها على النار لتطبخ، فإذا طبخت ونضجت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها بيضأ مشقوقأ، وتأخذ محاح ثلاث بيضات وتجعلها في صحفة وتجعل عليها من المرقة التي طبخت فيها الدجاجة وتحكها بيديك حتى تنحل وترجع المرقة صفراء وتجعلها على الدجاجة بعد إزالة الخيط من جوفها وعنقها، وتخرج الحشو وتخلطه مع المرقة وتذر عليها فلفلأ وقرقة وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

39 - لون آخر مشرقى :

تأخذ دجاجة سمينة على الصفة المتقدمة قبل وتصنع بها ما صنعت بالتي قبلها، ثم تأخذ قانصتها وتقطعها صفارأ وتخلط معها صدر دجاجة مقطعأ قطعأ صفارأ وتجعل عليها ملحأ وفلفلأ وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وقليلأ من بصل مدقوق وبيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطة، ثم تجعلها في قدر واسعة وتجعل عليها ماء وملحأ بقدر، وتجعلها على النار لتطبخ، ثم تأخذ بيضأ مطبوخأ والكبد المطبوخة فتدرسها في مهراس وتجعل معها عيون الكزبرة الخضراء وشيئأ من سذاب وحبة من ثوم وتدرس الجميع درسأ جيدأ، ثم تأخذ محاح البيض المطبوخة وتدرسها على حدة وتجعل عليها خلأ حلوأ ومرياً وفلفلأ وكزبرة يابسة وكرويا وتحرك الجميع، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدتها قد نضجت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها البيض المدروس والكبد وغير ذلك مما ذكر، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى. [1/56]

40 - لون آخر مشرقى :

تأخذ دجاجة سمينة كبيرة الجرم وتذبحها وتنفعها من عنقها بريشها حتى تنبرأ الجلد من اللحم، فإن احتبس من جلدها شيء فتزيله بإصبعك أو بما يمكن لك برفق، ثم تربط عنقها وهي منفوخة وتنفعها بماء سخن وتتخفظ

لئلا تتمزق جلدها، ثم تفتح جلدة عنقها وتستخرج جميع لحمها وعظامها منه برفق وتترك طرف الزمكا من أنصاف الفخذين وأطراف الجناحين من المفاصل في الجلدة وتزيل اللحم عن العظام، وتأخذ دجاجة أخرى وتأخذ لحمها وتدرس لحم الدجاجتين في المهراس درساً جيداً وتنقيه من العروق، ثم تجعل عليه بعد الدرس ملحاً ولفلاً وزنجبلاً وقرقة وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء أو ماء نعنن وقليلاً من بصل مدقوق وزيتاً عذياً ومرياً نقيعاً، ثم تأخذ ست بيضات وتطبخها في الماء، فإذا طبخت تقشرها وتدرسها في المهراس حتى تنحل وتخلطها مع اللحم، ثم تأخذ محاج أربع بيضات معقودة وبيضة مطبوخة وتحمش الجلدة باللحم المدروس بالأبازير والبيض بعدما تعجنه حتى يختلط وتصورها كأنها الدجاجة وتخييط عنقها وما تمزق من جلدها وتجعلها في قدر جديدة واسعة، ثم تأخذ فرخين من حمام وتصنع بهما مثل ما صنعت بالدجاجة واجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً ولفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وخلاً ومرياً بقدر، ثم تأخذ قوائم الدجاج والفراخ وتقطعها صغاراً وتجعلها في القدر، وتجعل معها مرقساً مقطوعاً أنصافاً وتجعله مع الدجاجة، وتجعل في القدر من الماء ما يقوم بها وتحمل القدر على النار لتطبخ وتحولها برفق وتتحفظ بها، فإذا طبخت فتصبغها بالزعفران ولا تكثر، فإذا غلت بعد الزعفران غلية فتزله عن النار وتجعلها في صفحة كبيرة والفراخ معها، وتجعل عليها صفو المرققة وبيضاً مطبوخاً مشقوقاً وعيون نعنن وذر عليها من الأفافيه ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تحملها إلى الفرن حتى تحمر فافعل / والمراد أن تبقى سائلة [ب/56] دون ممزقة الجلدة، صحيحة في الصفحة حتى تشقى وتستعملها بحول الله تعالى وقوته.

41 - لون آخر مشرقى :

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتنظفها تنظيفاً حسناً وتأخذ قانستها بعد غسلها وتقطعها قطعاً صغاراً، وتجعل عليها ملحاً ولفلاً وكزبرة يابسة وخضراء مدروسة ومرياً وقليلاً من بصل مقطوع وزيتاً ولحماً آخر من غيرها

مدروساً وثلاث بيضات مكسرة، ويضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط وتحشو به جوف الدجاجة وتخيظه وتجعلها في قدر واسعة وتجعل عليها خللاً طيباً زمرياً بقدر وزيتاً وما بقي من الحشو وكروياً وتجعلها على النار لتطبخ بماء جيد، وتحركها مرة بعد مرة وتحفظ بها لثلاث تحبّس، وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء أو ماء بصل ثم تأخذ سفرجلتين سالتين من العفن والسوس وتنقيهما من الداخل والخارج وتجعلها في القدر مع الدجاجة لتطبخا، فإذا طبختا فتخرجهما وتدرسهما في المهراس وتجعل معهما كزبرة خضراء مدروسة وفئات خبز وثلاث بيضات ولحم دجاجة مدروساً ويجعل على الجميع من الأباذير بقدر ويضرب الجميع بالبيض حتى يختلط، ثم تأخذ من صفو المرقّة من القدر وتحرك به هذا كله حتى يجف، ويغمر القدر بهذه الخميرة، وتزيل النار من تحتها حتى تتحمر، وتفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

42 - لون آخر:

تأخذ من الدجاج والمخاخي المسمنة ما تريد وتذبحها وتنظفها وتنظفها حسناً، وتقطعها من الصدر قطعتين ومن الزمكا كذلك ومن الأفخاذ كذلك، وتجعل اللحم في قدر جديدة واسعة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلًا وكزبرة يابسة وقليلًا من بصل مقطوع ولوزاً مقشوراً وحب صنوبر وتجعل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت فتجعل عليها زعفراناً مدروساً محلولاً بقدر ما يصبغها ولا تكثر ثم تأخذ بيضاً كثيراً بحساب عشرين بيضة أو نحوها للطير الواحد وتكسرهما في مرثد واجعل عليها ملحاً وفلفلًا وزنجبيلًا وقرقة وقرنفلًا وسنبلًا بقدر وقليلًا من بصل ومصطكي وماء كزبرة خضراء وماء نعنec وقليلًا من زعفران وتضرب الجميع بعد أن تمسك من محاح البيض القدر الذي تريد، ثم تأخذ طاجناً كبيراً وتجعل فيه/ من صفو المرقّة والودك، ثم تأخذ القدر وتفرغه في مرثد آخر وتأخذ قطع اللحم وتغمسه في البيض المضروب وحينئذٍ نجعل اللحم عليه ثم نجعل عليه البيض بعدما تسوي اللحم في الطاجن وتجعل في قاع الطاجن من البيض المضروب. ثم نجعل اللحم طاقة أخرى وتجعل عليها بقية البيض حتى يغمره وتنجم وجه الطاجن بمحاح البيض واللوز وقلب

الصنوبر وتجعل عليه بقية الودك الذي في المرقة خاصة، وتذر على وجه الطاجن قرقة وزنجبيلاً وتجعله إلى الفرن وتجعله على بعد من النار حتى يعقد ويحمر، فتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى بعد أن تذهب عنه بعض الحرارة فهو أطيب.

43 - لون آخر:

تأخذ من الدجاج المسمنة والمخاصي ما أحببت وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم من التنظيف والتقطيع، وتجعل اللحم في قدر جديدة كبيرة وتجعل على اللحم ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلأ وكزبرة يابسة ويصلأ قليلاً مقطوعاً ولوزأ مقشوراً وحب صنوبر وبلوطاً طرياً وقسطلاً طرياً وجوزأ منقى مسلوقاً من قشره، وتجعل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ بيضاً بحسب ثلاثين بيضة للطير الواحد، وتجعل عليها ملحاً بعد كسرهما وفلفلأ وزنجبيلأ وقرقة وسنبلاً وقرنفلاً وزعفراناً بقدر، وتضرب البيض بالمغرفة بعد أن تخرج من محاحها عشرة أو نحوها ضرباً جيداً حتى تختلط ويمتزج البيض مع الأفاويه، ثم تنظر إلى لحم الدجاج فإن وجدته قد نضج فتفرغه في مرند آخر، ثم تأخذ مقلاة كبيرة مقصدة وتجعلها على النار وتجعل فيها زيتاً ومن صفو المرقة ثم تنزلها وتجعل فيها من البيض وتسوي اللحم في المقلاة وتغمره بالبيض القدر الذي تحمله المقلاة ثم ترفعها على نار لينة، فإذا رأيت البيض يريد أن ينعقد فتأخذ سكيناً وتفصل القطع بعضها من بعض بما عليه من البيض ثم تحولها في المقلاة يرفق وتقليها حتى تحمر وتأخذ حقها من القلي وتحفظ من الحرق، فإذا تخلصت القطع بالقلي فتخرجها وتسويها في غضارة وتجعل عليها ما تقطع من الحشو بعد شده بالقلي وتجعل في المقلاة ما بقي لك من اللحم والبيض حتى يتم إن شاء الله تعالى. ثم تأخذ محاح البيض وتقليها وإن أردت أن تأخذ الأكباد/ وتدرسها وتعمل منها [ب/57] اسفيرية على نحو ما تقدم فافعل، وكذلك البنادق، ثم تزين الأغصرة بعد تسوية اللحم فيها بمحاح البيض والاسفيرية والبيض المشقوق والبندق وتجعل ما بقي من الودك وتذر عليها ما أحببت من الأفاويه، ويكون اللوز والصنوبر والجوز والبلوط والقسطل مخلوطاً مع البيض في حين وضعه في المقلاة، ومن

الناس من يجعل في هذا المحشي قطعاً صغاراً من الجبن اليابس الطيب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

44 - لون آخر:

تأخذ دجاجة سمينة فنية وتنظفها تنظيفاً حسناً وتملحها من داخل وخارج وتسفدها في سفود من حديد أو من عود وتجعل النار على بعد منها من الجانبين وتجعل^(١) النار تشويها برفق حتى تنضج وتحمر، وأنت في أثناء ذلك تدهنها بزيت ومرري وثوم مدروس وتصبر عليها حتى تأخذ حلقها، ثم تأخذ فلفلأ وكرويا وكزبرة يابسة وصعترأ وخلاً ومرياً بقدر وزيتاً وتجعل الجميع في قديرة صغيرة وتحملها على النار لتطبخ، فإذا غلت فتذوقها فإن وجدت طعمها طيباً فتجعل في القدر أربع بيضات صحاحاً، فإذا علمت أن البيض قد طبخت فتتزل القدر عن النار وتقطع الدجاجة في صحيفة وتجعل عليها المرق والبيض مقشوراً. وإن أردت أن تجعل عوضاً من هذه المرققة زيتاً وثوماً مطبوخاً مدروساً وتقطع الدجاجة سخنة في الزيت والثوم، وإن أردت أن تجعل في المرققة أولاً حبات ثوم مدروسة حتى تطبخ معها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها زيتاً ومرياً نقيعاً وصعترأ محكوكاً باليد فافعل.
وإن أردت أن تأخذ جبناً يابساً طيباً وتحكه على الاسكرفاج حتى يصير غباراً ثم تأخذ الثوم وتطبخه في الماء ثم تدرسه وتجعله في غضارة وتحل غبار الجبن بماء سخن وتخلط الثوم معه وتقطع الدجاجة وتضربها بالجبن والثوم وتجعل عليها الزيت.

وإن أردت أن تجعل عوضاً من الجبن شيرازياً أو رائباً خائراً فافعل.
وأحسن ما يكون هذا النوع من الفرائيج الصغار المشوية في التنور. وإن أردت أن تشوي الدجاج في التنور فسفدها في سفود وتسجر التنور، فإذا

(١) ب: ولا تجعل.

ابيض / فتجعل السفود فيه، وتجعل في قاع التنور طاجناً بماء وزيت وتجعل فيه [١/58] طرف السفود وتغطي التنور وتشده بالطين، فإن علمت أن الدجاجة قد نضجت فتخرجها وتقطعها في صحيفة من أي نوع أردت بما ذكرت لك.

وإن أردت أن تشويها في الفرن في القدر، فتأخذ الدجاجة وتسفدها بسفود صغير وتوقعها في القدر بعد أن تملحها، وتجعل في القدر زيتاً وثوماً مدروساً وتغطي القدر وتطبخ عليها بالعجين وتدخلها الفرن على بعد من النار حتى تعلم أنها قد نضجت فتخرجها وتستعملها كيف ما أردت، وكذلك [إن أردت] أن تشويها في الطاجن في الفرن فتحكها بالزيت والملح وتجعل في الطاجن زيتاً وثوماً مدروساً وتدخله في الفرن على بعد من النار، وتجعل من يحول الدجاجة في الطاجن حتى تنضج وتحمر، فإذا نضجت فتخرجها وتستعملها إن شاء الله تعالى.

45 - لون آخر:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتنظفها تنظيفاً حسناً وتركها صحيحة وتملحها وتدهنها بالزيت والمري النقيع والفلفل والصعتر وتجعلها في الطاجن بقليل من ماء، وتوجه بها إلى الفرن حتى تشوى وتحمر، ثم تأخذ من محام البيض ستة أو نحوها وتجعل عليها فلفلًا وقرفة وزنجبيلًا وتنظر الدجاجة، فإن وجدتها قد نضجت فتخرجها من الفرن وتدهنها بالفصوص بعدما تخلطها مع الأفافيه حتى تمتزج ويكون دهانها محكمًا حتى يعم جميعها، وتعيدها إلى الفرن حتى تعقد وتمولها حتى تحمر من كل جانب وتحفظ بها من الاحتراق، فإذا أخذت حقها فتخرجها وتستعملها إن شاء الله تعالى.

46 - لون آخر:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة صحيحة وتجعل عليها مغرقتين من عسل مخلول بماء ورد وثلاث مغارف من زيت وملحاً بقدر وفلفلًا ولوزًا مقشورًا وقليلًا من ماء، وتحمل القدر على نار

لينة لتطبخ، ثم تأخذ من دقيق الدرمك وتعجنه بالخمير عجناً جيداً وتسقيه بقليل من الماء ثم تمد منه رفاقاً أدق ما يمكنك بالجوبك، وتجعلها في طاجن وتدهن ما بين كل واحدة بالزيت وتجعلها واحدة فوق واحدة حتى يتم العجين، وتغطي الرقاق برغيف غليظ / من عجين آخر، وتوجه بالطاجن إلى الفرن حتى يطبخ على بعد من النار، فإذا رأيت الرغيف الغليظ قد احمر فتخرج الطاجن من الفرن ثم تأخذ الدجاجة بعد طبخها وتجعلها في غضارة وتكسر عليها الرقاق وتجعل عليها المرقعة وتذر عليها سكرًا مسحوقًا، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

47 - لون آخر :

تأخذ فراييج وتنظفها تنظيفاً حسناً وتتركها صحاحاً وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ثلاث أواقي من ماء الورد، ومن السكر المحلول بماء الورد المذكور ثلاث أواقي وقليلًا وحب صنوبر ولوزاً مقشوراً ومغرفتين من الزيت الطيب وقليلًا من ماء، وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ من رفاق الخبيص المذكور عمله في القسم الأول من هذا الكتاب وتقلبه في مقلاة نظيفة بالزيت وتتركه حتى يحمر، ثم تخرجه وتكسره وتجعله في القدر مع الفراييج على نار لينة حتى يعقد ويطبخ، ثم تفرغ الفراييج وما معها في صحفة وتذر عليها سكرًا مسحوقاً وقرقة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ويصنع هذا النوع أيضاً من فراخ الحمام بحول الله تعالى وقوته.

48 - لون آخر مشرقى :

تأخذ صدر دجاجة وتدرسه درساً جيداً وتصنع منه بنادق على نحو ما تقدم، وتريد على اللحم ماء كزبرة خضراء وتجعل ذلك في صحفة على حدة، ثم تأخذ قسطلاً طرياً إن أمكن لك، وإن كان غير طري فتسلقه حتى ينضج، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وملحاً وكزبرة يابسة وقليلًا وماء بصل وماء كزبرة خضراء وزيتاً وتجعلها على النار، فإذا غلت فتجعل فيها البنادق وتتركها حتى تطبخ، ثم تأخذ القسطل وتدرسه وتجعله مع البنادق ثم تجعل في

القديرة قليلاً من خل وتحمرها ببيض على نحو ما تقدم في التخمير، فإذا اعتدل فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

49 - لون آخر مشرقى :

تأخذ لحماً [طرياً] من صدر دجاجة وتقطعه وتقطع معه الفطر وهو الفقع، ويغسل الجميع غسلًا جيداً ولا تكثر اللحم، وتجعلها في قدر وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً أوزيداً ويصلة مقطوعة وماء كزبرة خضراء وفلفلًا، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت فتجعل فيها قليلاً من مري وتحمرها ببيضتين على النحو المتقدم في التخمير، ثم تفرغها في غضارة وتذر عليها فلفلًا/ وكل هنيئاً [١/59] إن شاء الله تعالى.

الفصل الثالث: في لحم الحجل

١ - لون:

تأخذ حجلة وتسليخها من جلدها وتجيد غسلها وتنظيفها وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مقطوع ولوزأ مقشوراً ومغرفة من مري نقيع وقليلأ من خل، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت فتخرجها وتجعلها في طاجن مع صفو المرقة التي طبخت فيها، وتحملها إلى الفرن حتى تحمر وحينئذ تخرجها وتستعمل إن شاء الله تعالى.

٢ - لون آخر:

تأخذ حجلة وتسليخها من جلدها وتغسلها من داخلها وخارجها وتجعلها في قدر، وتجعل عليها ماء وملحاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وكمونأ وقليلأ من بصل مقطوع وحبات من ثوم وحمصأ مبلولأ ولوزأ مقشوراً وورق أترج وعود بسباس وقليلأ من مري، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قرب طبخها فتأخذ لحماً من صدر حجلة أخرى وتدرسه درسأ جيدأ وتصنع منه بنادق على نحو ما تقدم وتجعلها مع الحجلة، ثم تصبغ الحجلة بالزعفران، ثم تجعل بعد ذلك في القدر خلأ طيبأ قدر ما تستطيه، ثم تأخذ بيضأ وتكسرهما في صحفة وتجعل عليها قليلأ من زعفران ومن الملح والأفاويه مثل ما تقدم لك، وتحمر القدر وتزيل النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعقد وتتخمر، ثم تفرغها في غضارة

وتجعل عليها بيضاً مشقوقاً وتذر عليها قرقة وزنجبيلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر:

تأخذ حجلة وتنظفها وتغسلها وتتركها بجلدتها وتنفعها قبل نتفها، ثم تأخذ لحم حجلة أخرى أو لحم خروف صغير وتدرسه في المهراس درساً جيداً، ثم تجعل عليه لوزاً مقشوراً مدروساً ولوزاً صحيحاً وصنوبراً وفتاة خبز وفلفلأ وزنجبيلاً وملحاً وقرقة وتأخذ بيضتين مطبوختين وتهشمهما بيديك وتجعلهما مع اللحم، ثم تأخذ محاج بيض غير مطبوخة وتعركها مع اللحم والبيض المهشم حتى يختلط الجميع، وتحمش الحجلة بين اللحم والجلدة وجوفها وتحيطها وتجعلها في طاجن، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة، وتحمله على النار ليطبخ، فإذا قرب نضج الحجلة تصبغها بالزعفران وتجعل في الطاجن مغرفة من مري نقيع وتحمله إلى الفرن، / فإذا احمرت الحجلة من كل جانب [59/ب] فتخرج الطاجن من الفرن وتتركه حتى تذهب حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 - لون آخر:

تأخذ حجلة وتسلخها من جلدتها وتغسلها وتنظفها تنظيفاً حسناً وتتركها صحيحة وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وزيتاً ومغرفة من خل أبيض، وتأخذ صدر حجلة أخرى وتدرسه درساً جيداً ثم تأخذ نصفه وتعمل منه أسفيرية على نحو ما تقدم في الفصل السادس من القسم الثاني من هذا الكتاب وتتركها على حدة، ثم تأخذ النصف الثاني وتدرس معه لوزاً مقشوراً وتحمله بالماء وتجعله على الحجلة، فإذا طبخت الحجلة فتحمرها بياض بيض مع يسير من دقيق وفتاة خبز وتتركها على الغضا حتى تعقد وتجمر، ثم تفرغها في غضارة وتجعل عليها الاسفيرية مقطعة وتذر عليها زنجبيلاً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

تأخذ حجلة وتسلفها وتسفدها في سفود من حديد أو من عود، وتجعل النار على بعد من جانبها، وتديرها بيدك حتى تنضج وتحمر وأنت في أثناء ذلك تدهنها بزيت وملح ومري نقيع وثوم مدروس، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها من السفود وتقطعها في صحيفة من فخار في أي مرقة أردت بما ذكرت لك في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل الرابع: في لحم فراخ الحمام

١ - لون:

تأخذ فرخاً من حمام وتذبحه وتتفه برفق وتفتح جوفه وتخرج أحشاءه وتغسله وتنظفه وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليها ماء قليلاً وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلأ وكزبرة يابسة وحبات ثوم وقليلاً من بصل مقطوع وقليلاً من مري طيب، وتحمل القدر على النار لطبخ، فإذا طبخت وجف الماء فتركها على نار لينة وأنت تحرك الفرخ في القدر حتى يغلي في الزيت ويحمر، فتتزله عن النار وتفرغه في صحفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وكذلك يكون عملك في اثنين أو أكثر فافهم، واعمل بحسب القلة أو الكثرة بحول الله تعالى.

٢ - لون آخر:

تأخذ فراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في طاجن مزجج، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً/ وفلفلأ وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وحبات من ثوم ولوزاً [١/٦٠] مقشوراً ومغرفة من مري طيب ونصف مغرفة من خل. ويحمل الطاجن على النار ليطلق، فإذا طبخت الفراخ ونضجت فتوجه الطاجن إلى الفرن حتى يجف بعض مائه وتحمر الفراخ، وتخرجه وتتركه حتى تحف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر يسمى بالراهبي :

تأخذ فراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب.

4 - لون آخر يسمى بالمفرّح :

تأخذ فراخ الحمام وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب.

5 - لون آخر يسمى بالقرعية :

تأخذ فراخ الحمام وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

6 - لون آخر :

تأخذ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وقليلًا من بصل مقطوع وزيتًا، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا غلت ونضجت الفراخ فتأخذ مقلاة نظيفة وتجعلها على النار وتجعل فيها زيتاً طيباً، فإذا غل الزيت فتخرج الفراخ من القدر وتجعلها في المقلاة وتقلبها وتحولها برفق حتى تحمر، ثم تأخذ طاجناً صغيراً من فخار وتأخذ حبات من ثوم وتدرسها وتجعلها في الطاجن وتجعل عليها من صفو المرققة وتجعلها على النار، فإذا طبخ الثوم فتجعل عليه خلّاً طيباً، فإذا غل فتجعله على الفراخ، وكل حيناً إن شاء الله تعالى.

7 - لون آخر :

'تأخذ فراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وقليلًا من بصل مقطوع ولوزاً

مقشوراً، وتصبغ الفراخ بالزعفران وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ بيضاً بحساب خمس بيضات أوست للفراخ الواحد وتكسرهما في مشرد وتجعل عليها فئات خبز وملحاً ولفلاً وقرقة وزنجبيلاً وماء كزبرة خضراء وماء نعنغ، وتضرب الجميع بالمفرقة أو باليد حتى يختلط ويخرج من محاح البيض ما تريد قبل أن تضربها، ثم تنظر إلى الفراخ فإن وجدت ما قد نصجت / فتخرجها من القدر [ب/60] وتجعلها في طاجن كبير وصدورها إلى فوق ثم تجعل عليها [ماء] حتى يغمرها، وتجعل عليه الودك الذي في القدر وتنجم الوجه بمحاح البيض واللوز وتذر عليه قرقة وزنجبيلاً وتوجه [به] إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يعقد ويحمر وتحف مرقته، ثم تخرجه وتركه حتى تحف بعض حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر:

تأخذ أفراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتأخذ لحم بعضها والقوانص والأكباد وتدسها في المهراس درساً جيداً، وتجعل على اللحم المدروس ملحاً ولفلاً وزنجبيلاً وقرقة وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مدروس وتكسر عليه ثلاث بيضات وتضربها مع اللحم والأفاويه، وتجعل مع اللحم لوزاً مقشوراً وتحشو به أجواف الفراخ وبين الجلد واللحم، وتحيطها وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً ولفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الفراخ فتخرجها من القدر وتجعلها في طاجن كبير وتصبغها بالزعفران وتجعل عليها من صفو المرقة وتوجه به إلى الفرن ويجعل على بعد من النار حتى تحمر الفراخ من كل جانب، ويخرج الطاجن وتجعل الفراخ في غصارة وتزينها ببيض مشقوق وعيون النعنغ وتذر عليها قرقة وزنجبيلاً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 - لون آخر:

تأخذ فراخ الحمام بعد الذبح وتنفضها بربشها نفخاً كثيراً حتى تتبرا

الجلدة من اللحم، وتربط أعناقها وتنشفها في ماء سخن وتنظفها وتفتح أجوافها وتغسلها غسلًا جيداً، ثم تشق جلدة العنق وتقطع العنق وتزيله ثم تحتال برفق في إزالة عظامها وتترك طرف الزمكى وأنصاف الأفخاذ وأنصاف الأجناح في الجلدة، ثم تدرس اللحم وتزيد عليه من فراخ آخر وتصنع بها مثل ما ذكرته في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب سواء إن شاء الله تعالى.

٦٥ - لون آخر:

تأخذ من فراخ الحمام ما يمكن لك، وتنظفها تنظيفاً حسناً وتسفدها في سفود من حديد وتشويها على نحو ما تقدم، فإذا كمل نضجها فتخرجها من السفود وتقطعها في غضارة وتجعل عليها لبناً خائراً مطبوخاً مدروساً وزيتاً طيباً وتخلط الجميع، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

[١/٦١]

الفصل الخامس : في لحم اليمام

١ - لون :

تأخذ من اليمام قدر ما تريد وتذبحها وتنقيها وتفتح أجوافها وتغسلها وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلأً وكزبرة يابسة وقليلأً من بصل مقطوع وجبات من ثوم دون قشور، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا جف الماء ونضجت اليمام فترك القدر على نار لينة وتحرك اليمام بالمغرفة في القدر برفق حتى يحمر. ثم تنزله عن النار وتجعلها في غضارة وذر عليها قرفة وزنجبيلأً، وكل هنيئأً إن شاء الله تعالى.

٢ - لون آخر يسمى بالمفروح :

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها مثل ما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب بحول الله تعالى.

٣ - لون آخر يسمى بالنعنعية :

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها ما صنعت فيما تقدم وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثاني إن شاء الله تعالى، وكذلك طبخها بالترنجان سواء حرفأً بحرف.

4 - لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها مثل ما صنعت فيها تقدم وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من بصل مقطوع، وتجعل القدر على النار لتطبخ، فإذا نضجت اليمام فتأخذ مقلاة نظيفة وتجعلها على النار وتجعل فيها زيتأ، فإذا غل الزيت فتخرج اليمام من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها حتى تحمر فتخرجها من المقلاة وتجعلها في غضارة، ثم تأخذ ثوماً مدروسأ وتجعله في المقلاة وتجعل عليه صفو مرقة اليمام، فإذا طبخ الثوم في المرقة فتجعله بمرقته على اليمام، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

5 - لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتنظف خارجها وحواصلها وترك أجوافها دون مفتوحة، ثم تأخذ حبات ثوم وتقشرها وتجعل في كل يمامة حبة في منخرها^(١) وحبّة في منخرها، ويؤخذ سفود من حديد مثل المسلة وتدخل مناقرها في السفود وتجعلها في قدر كبيرة بعد أن تجعل / في أسفل القدر قشرة خبز مفروشة ومحتال أن تجعل للسفود ثقبأ في عنق القدر لتكون اليمام معلقة في الهواء، وتغطي القدر وتطبخ عليها بالعجين وتوجه بها إلى الفرن وتجعل على بعد من النار، فإذا اسود العجين أو قرب فتخرج القدر من الفرن وتخرج اليمام وقشرة الخبز وذر عليها زنجبيلأ وفلفلأ وقرقة، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى. وقبل أن تسفدها تدهن بملح وزيت ومري وفلفل وقرقة، وحينئذ تدخل في القدر بحول الله تعالى وقوته.

6 - لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها مثل ما صنعت فيها تقدم

(١) هكذا في الأصل منخرها (اقرأ: مناقرها).

قبل، ثم يؤخذ ملح طيب مدروس ويؤخذ طاجن من فخار مزجج أو غير مزجج وتفرش فيه الملح، ثم تؤخذ اليمام وتصفى في الطاجن بظهورها إلى أسفل، ثم يؤخذ الملح وتغطى اليمام به حتى لا يظهر منها شيء ويوجه بالطاجن إلى الفرن ويترك حتى يعقد الملح ولا تبقى فيه رخاوة، فحينئذٍ تخرجه وتزيل الملح عن اليمام بسكين، وتذر عليها قرقة وزنجبيلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وكذلك إن أردت هذا النوع بفراخ الحمام فاصنعه.

7 - لون آخر يسمى بالمحشي:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتفتح بطونها وتنظفها تنظيفاً حسناً وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب، وتجعل بحساب أربع بيضات لكل يمامة، فافهم ذلك.

8 - لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتنظفها تنظيفاً حسناً وأنت باختيارك في فتح أجوافها، ثم تسفدها في سفود من حديد، ثم تأخذ آنية وتجعل فيها ملحاً محلولاً بماء وزيتاً ومرياً نقيعاً وثوماً مدروساً وفلفلًا وزنجبيلًا وقرقة وتأخذ ريشة من دجاجة وتغسلها وتجعلها في الآنية، ثم تجعل النار من الجانيين وتترك الوسط دون نار، وتجعل السفود على شيء مرتفع، وتدير به يدك وأنت تدهن بالريشة مرة بعد مرة حتى يأخذوا حقهيم من الشيء وتحمر وتنضج فتخرج من السفود، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل لها مرققة من الأنواع المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب فافعل.

الفصل السادس: في لحم الزراذير

[1/62] ١ - / لون:

تأخذ من الزراذير البيض السمان وتنتفها وتنظفها وتفتح أجوافها وتغسلها وتجعل في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وقليلًا من بصل، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الزراذير ونضجت فتأخذ مقلاة مقصدرة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتخرج الزراذير من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها برفق حتى تحمر، ثم تأخذ ثوماً وتدرسه وتجعله في المقلاة بعد إخراج الزراذير وتجعل مع الثوم من صفو المرقة فإذا طبخ الثوم في المرقة فتجعلها على الزراذير وكل هنيئاً [إن شاء الله تعالى]. وكذلك كل ما صنعتته في اليمام فاصنعه من الزراذير.

الفصل السابع: في العصافير

١ - لون:

تأخذ من العصافير قدر ما تريد وتفتح بطونها وتنظفها وتغسلها غسلًا جيداً وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وقلقلًا وكزبرة يابسة وقليلًا من بصل، وتحمل القدر على النار حتى يطبخ، فإذا طبخت فتأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتخرج العصافير من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها، ثم تأخذ ثوماً مدروساً وتجعله في المقلاة مع العصافير وصفو المرقة، وتترك المقلاة على النار حتى يطبخ الثوم ويحج الماء من المرقة، ثم تفرغ العصافير وما بقي معها من المرقة والثوم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 - لون آخر:

تأخذ من العصافير قدر ما تريد وتنظفها وتغسلها وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وقلقلًا وكزبرة يابسة وقليلًا من بصل مقطوع ومرياً طيباً بقدر، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قل ماؤها فتركها على نار لينة وتحرك العصافير حتى تحمر وتفرغها في غضارة وتجعل عليها من خل الحصرم أو الليم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر يسمى بالمحشي يعمل في الطاجن في الفرن:

تأخذ من العصافير قدر ما تريد وتنظفها تنظيفاً حسناً وتطبخها على الصفة

المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب، ويجعل البيض بمقدار العصافير إن شاء الله تعالى.

[62/ب] 4 - لون آخر:

تأخذ من العصافير السمان وتنظفها وتسفدها في قضيب من عود وتدهنها بالدهان المذكور في الفصل الخامس من القسم الثالث من هذا الكتاب إن شاء الله تعالى.

القسم الرابع :

في طبخ اللون المسكى بالصنهاجي
والكرش المحشوة واللسان الصنهاجي

ويشتمل على ثلاثة فصول :

الفصل الأول :

في طبخ اللون المسمى بالصنهاجي

تأخذ طاجناً مزججاً أكبر ما يمكن وتجعل فيه من أطايب اللحم البقري والغنمي والجدي الرضيع ولحم الوحش ما تمكن لك وجوده والأرنب والقنلية والدجاج والاوز والحجل وفراخ الحمام واليمام المسمنة والزراذير البيض السمان والعصافير السمان، وتقطع منها ما يجب تقطيعه قطعاً وسطاً وتترك صحيحاً ما لا ينقطع، وتجعل فيه مرقاساً ولقائناً وأحرشاً وليماً مصيراً وزيتوناً مصيراً ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وورق أترج وعود بسباس ويجعل فيه ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وورق نعنن وحبات ونصف بصلة مقطعة ومغرفة من مري ويصنع اللحم بالزعفران، ويحمل الطاجن على النار ليطنخ، ثم يؤخذ الكرب الطيب الرخص واللفت والباذنجان والبسباس والجزر إن كان موجوداً وتنقيها وتغسلها وتصبغها بالزعفران وتجعلها في الطاجن، فإذا طبخ جميع ما فيه تجعل فيه تفاحاً مقطعاً وسفرجلًا وتنقيها، وتزيل عنها القشر الأعلى ثم تجعل فيه بعد ذلك خللاً طيباً قدر ما تستطيعه وتترك الطاجن على النار حتى يغلي الخل غلية أوغليتين ثم تزيله من النار وتتركه على نار لينة حتى تذهب عنه بعض الحرارة، وكل حيناً إن شاء الله تعالى.

الفصل الثاني: في عمل الكرش المحشوة

تأخذ كرش كبش سمين وتسلقه في الماء السخن وتجرده بالسكين حتى يبيض ويتنقى من جميع أُمافيهِ، وتتركه صحيحاً دون مشقوق، وتقطع منه الرمانة، ثم تأخذ لحماً طيباً وتدرسه درساً جيداً وتجعله على حدة، ثم تأخذ دجاجة رخصة وتحشوها كما تقدم في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب. [1/63] وكذلك تأخذ فرخين/ من الحمام محشوين أيضاً وتأخذ مرقاساً وبنادق واسفرية ومحاح بيض معقودة، ثم تأخذ لحم كبش فتي مثل الصدر والذنب وما أشبه ذلك وتقطعه قطعاً وسطاً وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأً وكزبرة يابسة وقليلأً من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ كرنبأً رخصاً طرياً وتنقيه وتأخذ قلوبه وتجعلها في القدر مع اللحم ثم تأخذ الدجاجة والفراخ وتجعلها في قدر، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلأً وكزبرة يابسة وقليلأً من بصل مدقوق وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها المرقاس والبنادق وتجعل عليها قليلأً من ماء وزيت، وتحمل القديرة على النار لتطبخ وتتركها على النار حتى يجف الماء وتقليها في ما بقي في القديرة من الزيت برفق ثم تزيلها عن النار، ثم تنظر إلى قدر اللحم فإن وجدت اللحم قد نضج فاجعل عليه ماء كزبرة خضراء ثم تنزلها وكذلك الدجاجة والفراخ، ثم تأخذ اللحم المدروس أولاً وتجعل فيه ملحاً وفلفلأً وقرقة وزنجبيلأً وقليلأً من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً وتحله بقليل من ماء وتجعله على اللحم، ثم تأخذ عشر بيضات وقليلأً من فتاة محكوكَة وتنعجنها مع اللحم والأفاويه، ثم تأخذ الكرش وتجعل فيه من اللحم المخلوط بالبيض، ثم

من اللحم المطبوخ والكرنب والسلق، ثم الفرخ الواحد، ثم دجاجة ثم الفرخ الثاني، ثم اللحم والخضرة، وتكثر من اللوز المقشور وحب الصنوبر، ثم محام البيض والمرقاس والبنادق والاسفيرية بعد قليها وتفرق من أول الحشو إلى آخره، ثم تأخذ بقية الحشو وتجعل فيه من صفو مرقة اللحم ومرقة الدجاجة والفراخ وتجعله في الكرش، وتربط الكرش بخيط قوي وتجعله في طاجن كبير، وتجعل عليه بقية المرقة مع ماء حتى يغمره، وتحمله على نار ليطيخ، فإذا رأته قد نضج فتخرجه وتزيل الماء من الطاجن وتأخذ ما بقي فيه من الودك خاصة وتعيده إلى الطاجن بعد تنظيفه، ثم تعيد الكرش وتوجه به إلى الفرن حتى يحمر، وتجعل عليه قليلاً من مري نقيع، فإذا احمر فتخرجه من الفرن ثم تجعله في غضارة وتشقه وتذر عليه قرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل الثالث:

في عمل اللسان [الصنهاجي]

[63/ب]

تأخذ من لحم أفخاذ الكباش وسنسه وتضربه على لوح بقضيب من حديد وتنقيه من العروق، ثم تدرسه في مهراس درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وماء نعنن وقليلًا من ماء البصل وقليلًا من مري طيب، وتضرب الجميع حتى يختلط، وتكسر فيه بيضتين وتخلط الجميع خلطاً جيداً، ثم تأخذ المنسج وتمده على لوح، ثم تأخذ اللحم المدروس وتجعله فيه وتلفه على اللحم ويكون مستطيلاً وتجعله على غربال حتى يجف، ثم تأخذ سفوداً وتسفده فيه وتشويه على نحو ما ذكرته لك قبل حتى ينضج ويحمر^(١) فتزيله من السفود وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

(١) كلام غير وارد في خ ابتداء من «تأخذ اللحم إلى... تعالى».

القسم الخامس :

في أنواع الحيتان وضروب البيض

ويشتمل على فصلين :

الفصل الأول :

في أنواع الحيتان

اعلم أن جميع أنواعه لا سيما الكبير الجرم منه لا بد أن يسلق في ماء مغلي ويشد ويغسل ويترك بمصل ماؤه وحينئذ يحكم طبخه بحول الله تعالى .

٦ - لون :

تأخذ من الحيتان الكبار مثل الشولي والشابل والمناني والكمون والنوري الجليل وتنقيها من خارج من قشرها، وتفتح أجوافها وتنقيها وتغسلها وتسلقها في ماء مغلي وتقطعها قطعاً وسطاً، ثم تأخذ طاجناً من فخار مزجج وتجعل فيه زيتاً كثيراً وخلاً ومرياً وحبات ثوم، ثم تأخذ صحيفة كبيرة وتجعل فيها فلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وزعفراناً مدروساً ومصطكي قليلة ويحل الجميع بقليل من الماء، ثم تجعله في الطاجن وتأخذ من قطع الحوت قطعة وتغمقها في المرققة في الطاجن حتى تشرب بالأبازير وغيرها، فإذا تمت لك القطع على هذه الصفة فتسويها في الطاجن وتزيد فيه قليلاً من ماء وتحمله على النار ليطيخ، فإذا طبخ ونضج فتوجهه إلى الفرن ليأخذ وجهاً ويحمر .

وإن أردت عمله في الدار فتأخذ طاجناً من تراب دون مزجج وتجعله على

فم الطاجن الذي فيه الحوت، وتجعل فيه ناراً قوية لتصل حرارتها إلى الحوت [1/64] ويجف ماؤه ويحمر فاعمل، فإذا كمل طبخه/ فتزيله عن النار حتى تذهب حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بماء الكزبرة الخضراء فتزيل الخل والمري خاصة وترك الباقي على حاله، وكذلك يعمل بالجرافة وتزيد فيها جوزاً مدروساً.

2 - لون آخر من الجرافة والبوري:

تأخذ أيهما حضر وتنقيه من خارج وداخل وتغسله غسلاً جيداً بعد سلقه في ماء مغلي وتقطعه قطعاً وسطاً وتجعلها في طاجن مزجج وتجعل عليها ملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلأ وكزبرة يابسة وقليلأ من كمون وحب من المصطكي وقليلأ من مري نقيع وقليلأ من ماء وورق أترج، وتضرب قطع الحوت بالأبازير وتجعل معها زعفراناً مدروساً حتى تشرب وتنصبغ، ثم تأخذ بصلاً وتنقيه وتقطعه قطعاً متوسطة وتجعلها في قدر بقليل من ماء وتحمله على النار، فإذا طبخ البصل فتخرجه وتجعله في طاجن بعد أن تصبغه بالزعفران، وتنتظر إلى مرقه الطاجن فإن رأيتها قليلة والحوت لم ينضج فتجعل فيه من مرقه البصل، فإذا نضج الحوت فتجعل عليه شيئاً من غسل أورب العنب المطبوخ وتوجه به إلى الفرن ليأخذ وجهاً. وإن أردت عمله في الدار فاعمله كما تقدم قبل وترك الطاجن حتى يبرد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر يسمى بالمروج:

تأخذ من الحيتان الكبار أو الصغار الملس أو الخرش من أيهم أمكنك وتجرده من خارج، وتفتح جوفه وتنقيه وتغسله بعد سلقه في ماء مغلي، وتقطعه قطعاً صغاراً وتجعل عليه ملحاً بقدر وتجعلها إلى ناحية، ثم تأخذ طاجناً وتجعل عليه خلأ ومريأ وزيتاً جيداً وفلفلأ وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وحبات من نوم وصعترأ قليلاً وتجعل الطاجن على النار، فإذا غل واشتد غليانه فتجعل فيه الحوت وتغطي الطاجن بصحفة وتتركه حتى ينضج ويكون ذلك مسرعاً، وتتركه

عن النار، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وقد يعمل هذا النوع من السردين الصغير والشطون بماء الكزبرة الخضراء وحبات الثوم مقشرة وقليل من الخل، فافهم.

4 - لون آخر:

تأخذ من الحيتان الغليظة من أي نوع وجدته وتقشره ثم تسلقه في ماء مغلي، ثم تقشره من جلده/ وتأخذ لحمة وتنقيه من عظامه وشوكه وتدرسه في [64/ب] المهراس وتنقيه من العروق، فإذا درسته درساً جيداً فاجعله في صحيفة وتجعل عليه ملحاً ولفلاً وقرقة وزنجبلاً وحبّة من مصطكي مدروسة وكموناً قليلاً وزعفراناً وكزبرة يابسة وقليلاً من ماء بصل وثوماً وماء نعنغ ومرياً نقيعاً وزيتاً وتعجنه عجناً جيداً، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً. فإذا غلى تصنع من الحوت المدرّوس قرصاً صغيراً وكباراً وينادق وتجعلها في المقلاة تقي، وتحولها برفق حتى تحمر من كل جهة فتخرجها وتجعل غيرها حتى يتم عملك، وإن أردت أن تجعل عليه جنباً فاجعل في الغضارة ماء ليم أو مرياً نقيعاً ومرة من خل وزيت كثير ومرى نقيع وثوم مدرّوس، كل ذلك مغلي في طاجن من فخار مزجج، فاعمل ما تريد وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 - لون آخر:

تأخذ من الحيتان الغليظة من أي [نوع] وجدته وتجرده من خارجه وتنقيه من داخله وتسلقه في ماء مغلي، ثم تقطعه قطعاً وسطاً وتجعل عليه ملحاً وتعزلها إلى ناحية، ثم تأخذ أنية وتجعل فيها ملحاً محلولاً ومرياً وزيتاً ولفلاً وقرقة وثوماً مدروساً وزنجبلاً وتجعل فيها ريشة مغسولة، ثم تأخذ قطع الحوت وتجعلها في سفود من حديد وتجعل النار عن قرب من الجانين ويجعل طرف السفود على حجر ليرتفع من الأرض وتديره بيدك، وتدهن القطع بالريشة حتى تنضج وتحمر، ثم تأخذ غضارة وتجعل فيها زيتاً وثوماً مطبوخاً مدروساً وتخرج قطع الحوت من السفود وتقطعها قطعاً صغيراً في الزيت والثوم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشوي من الحوت الصغير على الجمر مثل السردين الذي يخرج في شهر مايه أو في شهر أكتوبر أو الجركم الذي يخرج في شهر شتنبر أو غيرهما من الحوت السمين في أول خروجه فتأخذ النار وتوقدها وتفرشها وتزيل ما فيها من اللهب والدخان، وتلمح الحوت إن كان غير مملح، وتفرشه على النار وتحوله حتى ينضج ويحمر، وإن أردت أن تجعله في الثوم والزيت فافعل ذلك، وإن أردت أكله دون شيء فافعل ما تريد وكل هنيئاً.

[1/65] وإن أردت أن تشوي الشابل وما أشبهه فتأخذ قرمدة جديدة/ وتفرش فيها الملح، ثم تجعل الحوت وتغطيه بالملح وتدخله الفرن، فإذا رأيت الملح قد جمد وتحجر أو أراد أن يحمر فتخرج القرمدة وتزيل الملح عن الحوت، وتكون بين يديك صحيفة مملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وما أشبه ذلك من الأفاويه، وصحفة بزيث وثوم، وصحفة بمري نقيع وصحفة بشلشلة على نحو ما تقدم عملها في الفصل الخامس من القسم الثاني من هذا الكتاب. وكذلك إن أردت أن تشوي الحوت وتحمر في الفرن السردين أو غيره من الحوت الصغير فتجعله في ملة من فخار وتدخلها الفرن حتى يشوى الحوت ويحمر، فتخرج الملة وتستعمل الحوت كيف ما تريد بحول الله تعالى.

6 - لون آخر:

تأخذ من السردين الصغير وتنقيه وتغسله وتلمحه ثم تأخذ كزبرة خضراء ونعناعاً أخضر وبسباساً أخضر وبعلاً وتقطع هذه البقول أصغر ما يمكنك وتغسلها، ثم تفرش طاقة منها في قاع الطاجن، ثم تجعل عليها طاقة من سردين، ثم طاقة من البقول وطاقة من السردين حتى تملأ الطاجن وتجعل فيه قرفة وزنجبيلًا وقليلًا من مصطكي، وتوجه بالطاجن إلى الفرن حتى يطبخ ويحمر ثم تخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

7 - لون آخر:

تأخذ من السردة الطردانس من أي نوع تجده وتنقيه وتنظفه وتسلخ منه

جلده وتأخذ اللحم وتترك الشوكة سالمة، ثم تدرس اللحم درساً جيداً وتجعل عليه فتاتة خبز وملحاً إن كان دون ملح وفلفلأ وزنجبيلأ وقرفة وسنبلاً وقرنفلأ ومصطكي بقدر وزعفرانأ مدروسأ وكزبرة يابسة وكمونأ قليلاً ومن البيض ما يقوم باللحم ولا تكثر، ثم تحمل اللحم على الشوكة وتعيده مثل الحوت وتجعله في طاجن واحداً إلى جانب آخر، وتأخذ بقية اللحم وتعمل من بعضه بنادق وتجعل فيه لوزأ مقشوراً وحب صنوبر وتحب بقية الحشو بماء كزبرة خضراء وتجعله ما بين حوت وحوت وتجعل فيه زيتأ كثيراً، وتحمله إلى الفرن حتى يطبخ ويجف الزيت ويحمر فحينئذ تخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تطبخ هذا النوع من الحوت الأملس في الفرن في الطاجن فتأخذ الحوت وتشقه من ظهره وتخرج شوكة وتزيل رأسه/ وتتركه صحيحاً دون [٦٥/ب] مقطع وتفسله، وتجعل في الطاجن ماء قليلاً وزيتأ وفلفلأ وكزبرة يابسة وكمونأ وصعترأ محكوكأ وثومأ صحيحأ ومدروسأ وزعفرانأ ومريأ وخلأ، وتجعل الحوت في هذه المرققة وتحولها حتى يأخذ حقه، وتشوي الحوت في الطاجن وتجعل عليه زيتأ كثيراً، ويحمل الطاجن إلى الفرن ويجعل على بُعدٍ من النار حتى يطبخ ويجف الماء ويحمر فتخرجه وتتركه حتى تخف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٨ - لون آخر مقلي :

تأخذ من الحوت من أي نوع كان من كبير أو صغير أو أحرش أو أملس وتنقيه وتنظفه وتسلقه في ماء مغلي ثم تفسله وتقطع منه ما كان كبيراً وتترك الصغير على حاله، وتملحه إن كان دون ملح على غريال، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتأ بقدر سمن الحوت أو ضعفه، فإذا غلى الزيت تجعل الحوت في المقلاة وتقليه وتحوله برفق، فإن رأيته يقطع فتغيره بالدقيق وحينئذ تجعله في المقلاة، وإن كان الحوت كبيراً فتشق القطع وتخرج الشوكة وحينئذ تقليها وتكون النار معتدلة، فإذا قلي واحمر فاخرجه واجعله في غضارة، فإن كان الحوت أحرش فتأخذ طاجناً من فخار وتجعل فيه ثومأ مدروسأ وتتركه حتى يطبخ الثوم فتجعل عليه خلأ، فإذا غلى فتجعله على الحوت في الغضارة، وإن أردت أن

تأخذ من عيون الكرفس المسمى بالمقدونس ومن عيون النعنع أو عيون الفيजन وتدرس الجميع مع الثوم وتجعل في طاجن مع الخل ويغلى على النار فإذا غليت المرقة فتوضع على الحوت ويترك حتى يبرد ويشرب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن كان الحوت أملس فتغلي في الزيت والماء في المقلاة ثوماً مدروساً وتتركه يطبخ حتى يجف الماء وتجعل الثوم والزيت على الحوت، وإن كان الحوت من المسمى بالمل فتجعل مع الخل والثوم جوزاً مدروساً جريشاً.

٩ - لون من حوت كبير:

تأخذ ما حضر منه ويقشر وينظف ويسلق سلقه خفيفة ويقطع ويذر عليه ملح كثير ويترك ساعة ويغسل بالماء المغلي غسلًا جيداً ويترك يمصل ماؤه، ثم يؤخذ من البصل الكبير الجرم ويدق في مهراس من عود ويعصر من خرقه ويجعل ماؤه في طاجن مزجج قدر/ ما يغمر، ويضاف إليه من المري النقيع [١/٦٦] والزيت الكثير والفلفل والزنجبيل والكزبرة اليابسة والكمون والزعفران ويسير من الخل وشيء من مصطكي وسنبل وقرقة وقاقلة وخولنجان^(١) وصعتر، وتصفى تلك القطع بعد تمريرها في تلك المرقة وتدخل الفرن وتترك حتى يجف المرق ويحمر ولا يبقى فيه إلا الزيت، ويخرج ويستعمل.

١٠ - لون آخر راهبي:

يؤخذ من الحوت الطري ويقشر ويذر عليه الملح ويبعث فيه ويشقل بحجر، ثم يغسل ويغلى حتى يبيض ويغسل بماء بارد، ثم يغلى في طاجن ويصب عليه زيت كثير قدر أربع أواق لكل رطل من الحوت ومري نقيع وصعتر وعيدان بسباس وورق أترج وفلفل وزعفران وسنبل وزنجبيل ويسير مصطكي ويقطع من البصل قدر ما يكفي بعد سلقه بالماء والملح، وقدره ثلث رطل لكل رطل من الحوت، ويدخل الفرن حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ويخرج ويقدم.

(١) جاء في تحفة الاحباب (٤٢) خولنجان عرق اهر يجلب من الهند معروف بحوانيت العطارين نافع في علل الكل والمثانة ويقطع سلس البول. راجع أيضاً تعاليق المحقق كولان ص: ١٧٦ - ١٧٧ تعليق (٤١١)؛ يوجد في المغرب حيث يطلق عليه العامة خوزنجال.

٦١ - لون على صفة التفايا البيضاء: ١٩٩

. يؤخذ من كبيره ويقشر ويغسل، ثم يقطع ويسلق بماء وملح كما تقدم،
ويجعل في طاجن ويغمر بماء النعنع وماء الكزبرة الرطبة وزيت كثير ويسير ماء
من بصلصة مدقوقة وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وملح ويسير مصطكي ومن
عيون البسباس، ويدخل الفرن حتى يحمر ويجف مرقه وينضج ويحمر ويخرج
ويستعمل.

٦٢ - لون آخر بسباسية:

يؤخذ من كبيره ويقشر ويغسل ويقطع ويسلق سلقه خفيفة بماء وملح،
ويخرج ويجعل في طاجن ويدق من البسباس الأخضر ويعصر عليه من مائه
ما يغمره، ويجعل عليه زيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وملح وماء بصلصة
ويسير مصطكي، ويدخل الفرن حتى يحمر أعلاه ويجف مرقه ويخرج ويستعمل.

٦٣ - لون آخر على صفة الجملي:

يؤخذ من الحوت الكبير ويقشر ويبيّث في الملح مثقلاً، ثم يغسل ويغلي في
الماء والملح، ثم يغسل ويجفف ويصفى بعد ذلك في طاجن ويلقى عليه من
الخل مغرقتان ومن المري النقيع مغرفة وفلفل وزعفران وزنجبيل وكمون
ومصطكي وبزر كرفس وورق أترج وورق رند/ وعيدان بسباس وصعتر وثوم [٦٦/ب]
وزيت كثير، ويدخل الفرن حتى تجف مرقته ويخرج إذا احمر أعلاه.

٦٤ - لون آخر:

يؤخذ من الحوت الكبير ويقشر ويصنع به كما تقدم، ويصفى في طاجن
ويجعل عليه الخل والمري النقيع قدر الكفاية وأستان ثوم مغرسة في عيدان
الصعتر وزيت كثير وزعفران وورق أترج ولوز مقسوم وفلفل وكزبرة يابسة وملح
يسير إن احتيج إليه ويسير مصطكي وسنبل وقاقلة، ويدخل الفرن حتى يجف
مرقه ويحمر أعلاه ويستعمل.

يؤخذ من أنواع الحوت الطيب ويقشر ويقطع إن كان كبيراً، أو يشرح ويرش بالملح ويسلق سلقة خفيفة ويفسل، ويجعل في طاجن ويحك بزعفران وملح حتى ينضج، ويجعل عليه زيت كثير ويغمر بماء الكزبرة الرطبة والنعنع ويرمي فيه من عيونه ومن الفلفل والكزبرة اليابسة والزنجبيل والقرقة ويسير مصطكي ويدخل الفرن حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

١٦ - لون آخر:

يؤخذ من السردين أو ما يشبهه ويقشر وينظف ويسلق بماء وملح ويجعل في صحفة وينقى من شوكه، ويجمع لحمه ويدرس حتى يصير مثل لحم البنادق، ثم يجعل فيه فلفل وكزبرة يابسة وقرقة وزنجبيل وسنبل وتعصر عليه من ماء النعنع والكزبرة الرطبة ويغير بشيء من دقيق الدرمك ويضرب الجميع وينشأ منه سردين كما كان أو على أي شكل يراد، ويغير بالدقيق ويقل في مقلاة بزيت حتى ينضج، ثم تصنع له مرقة من خل وزيت وثوم مدقوق. يغلى الجميع في طاجن من فخار ويصب عليه ويستعمل.

١٧ - لون على صفة الجملي المحشي:

يؤخذ من أنواعه الطيبة ويقشر ويسلق بماء وملح، وبعد تقطيعه، وإن كان كبيراً فيشق بالطول ويخرج شوكه وعظامه وينقى منها، ثم يقل في مقلاة بزيت حتى يحمر، ثم يؤخذ طاجن ويفقص فيه من البيض ويضاف إليه من فئات الخبز المحكوك مع فلفل وزعفران وقرقة وسنبل وزنجبيل وكزبرة يابسة وزيت كثير وشيء من مري نقيع، وينثر عليه لوز مقسوم، ويضرب الجميع [١/٦٧] وتدفن فيه تلك القطع المعدة ويدخل الفرن/ حتى يعقد ويحمر أعلاه ويخرج ويستعمل فإنه عجيب.

١٨ - لون آخر يسمى المغفر: ٢٠١

يؤخذ من أنواعه الطيبة ما حضر ويقشر ويغسل بماء وملح ويفتح ألواحاً بالطول ويزال ما فيها من العظام، ثم يضرب ببيض في جفنة بغبار الدرمل أو فئات الخبز المحكوك مع فلفل وقرقة وزنجبيل وزعفران وكزبرة يابسة ومري نقيع وتمرغ فيه تلك القطع وتقل في مقلاة بزيت حتى يحمر، ثم تصنع له مرقة من خل ومري وزيت وتقل وتصب عليه وتستعمل. وإن أردت أن تصنع من الحوت برانية أو مثلاً فاصنع ما أردت كما تصنع من اللحم، ويكون طبخ ذلك في الطواجن في الفرن كما تقدم.

١٩ - لون آخر:

تأخذ من الحوت الغليظ من أي نوع كان وتنقيه وتغسله وتقطعه قطعاً كباراً، وتأخذ قدرأ كبيرة وتجعل فيها ماء وملحاً إن كان الحوت [غير] ملح، وتجعله على النار حتى يغلي غلياً قوياً، فإذا غلى فاجعل الحوت فيها وانظر إليه حتى تراه قد ابيض ويريد أن يتشرح، فتخرجه وتجعله في غضارة وتعد من الافاويه والمرقة أي نوع تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢٠ - لون آخر:

تأخذ من الحوت المسمى بالكحلة وتنقيها من خارجها وداخلها وتغسلها وتسلخها برفق من جلدها من رأسها، وتترك الجلدة معلقة من ذنبها، وتزيل اللحم وتزيل الشوكة، ثم تأخذ اللحم وتدرسه درساً بليغاً وتجعل عليه ملحاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وكمونأ وقرقة وزنجبيلأ وسنبلاً وقرنفلاً ومصطكي قليلة وبياض بيضة وتجشو الجلدة وتردها في المقلاة بزيت حتى تقل وتنضج وتحمر، وتحولها برفق لثلاث قطع، وتجعلها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢١ - لون آخر:

تؤخذ سمكة وتنقى وتغسل وتغلى وتترك، ثم يؤخذ لحم سمكة أخرى

بعد تنظيفها وإخراج الشوك منها وتدرس في المهراس درساً بليغاً، وتجعل عليها خللاً ومرياً وكزبرة يابسة وقرقة وماء بصله وفتانة خبز وبيضاً مكسوراً وتحرك الجميع بيدك تحريكاً نعيماً، ثم تحمل مقلاة على النار بالزيت وتجعل فيها الحشو وتحركه وتقلبه حتى يطبخ، ثم تأخذ السمكة الصحيحة وتقلبها في المقلاة حتى تحمر، وإن كانت كبيرة/ قطعتها حتى يتمكن منها القلي، ثم تجعلها في صحفة وتجعل عليها الحشو وتقدمها إن شاء الله تعالى.

22 - لون آخر :

تأخذ سمكة وتنقيها وتجردا وتملحها، وتأخذ لوزاً مقشوراً وصنوبراً ولحم سمكة أخرى مدقوقةً وثوماً مدروساً وفتانة خبز وزيتاً وفصوص بيض وملحاً وتحرك الجميع وتجعله في قدر، وتجعل السمكة وتحملها على نار لينة حتى تطبخ إن شاء الله تعالى.

23 - لون آخر :

تأخذ سمكة فتنقيها وتجردا وتملحها، وتأخذ لوزاً وصنوبراً صحيحاً ومدروساً وزيتاً وفتانة خبز وبيضاً وتضرب الجميع حتى يختلط، وتجعله في طاجن وتأخذ السمكة وتجعلها في الطاجن، وتجعل عليها فصوص بيض وزيتاً، وبعث بالطاجن إلى الفرن ويجعل على بعد من النار لثلاث يمتدح، فإذا عقد الحشو وطبخت السمكة فتخرج الطاجن من الفرن وتتركه حتى تحف حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 - لون آخر :

تأخذ سمكة سمينة وتنقيها وتملحها، ثم تأخذ لحم سمكة أخرى فتدرس درساً جيداً، وتجعل عليه قبضة من غبار درمك وملحاً وفلفلأ وتضربه ضرباً ناعماً، ثم تأخذ قدراً جديدة وتجعل فيها زيتاً وفلفلأ وكزبرة يابسة ومغرفتين من ماء كزبرة خضراء وصعترأ وحيات ثوم مدروسة وبيضة وتحمل القدر على النار

لنطبخ، ثم تأخذ اللحم المدروس وتصنع كُمةً أبَناق على صفتها المتقدمة في الفصل السادس من القسم الثاني من هذا الكتاب، وتجعلها في القدر حتى تطبخ، ثم تخمرها بفتاة خبز وبيض وتجعل في القدر محاح البيض، ثم تأخذ السمكة المملحة وتجعلها في مقلاة بزيت وتقليها وتحولها في المقلاة حتى تحمر من كل جانب، وتجعلها في صحفة، وتجعل عليها ما في القدر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 - لون آخر:

تأخذ من السباح الغليظ أو المتوسط، ويسمى بالأنقلة وبالسبور، ما أحببت وتحك أذناها بالرماد حتى تسليخ، ثم تجردها من ذنبها من جلدها وتقطع رأسها وتقطعها قطعاً وسطاً وتغسلها غسلاً جيداً حتى لا يبقى فيها من السواد شيء، ثم تجعلها في طاجن مزجج، وتجعل عليها ملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلًا وكزبرة يابسة/ وكموناً وزعفراناً مدروساً ومرياً وخللاً وثوماً صحيحاً، [1/68] وتحمل الطاجن لطبخ بماء قليل، فإذا قرب أن يجف الماء تحمله إلى الفرن حتى يحمر وجهه.

وإن أردت عمله في الدار فاعمله كما تقدم لك.

وإن أردت أن تعملها مقلاة بالزيت والثوم فتأخذ السباحة وتسليخها وتنقيها وتغسلها، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ السباحة بعد أن تقطعها قطعاً متوسطة وتجعلها في المقلاة وتحولها برفق، فإذا كمل نضجها واحمرت من كل جانب فتخرجها، ثم تأخذ ثوماً وتدرسه وتجعله في المقلاة، فإذا طبخ فتزيد عليه شيئاً من الزيت وتعيد القطع إلى المقلاة حتى تأخذ حقاها من طيب الثوم وتنزها عن النار وتجعلها في صحفة مع ما في المقلاة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

26 - لون آخر:

تأخذ من الثن الطري ثناً صغيراً إن تمكن لك وتشقه من ظهره وتخرج

شوكته، وتجعله في قصرية كبيرة وتغمرها بالخل والكمون المدروس والثوم المدروس وتتركه يبيت فيه ليلة، فإذا كان من الغداة فتخرجه وتغسله غسلًا وتقطعه قطعاً متوسطة، ثم تأخذ طاجناً مزججاً وتجعل فيه ملحاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً وزعفراناً ومرياً وخلًا وتحمر الجميع حتى يختلط، ثم تأخذ القطع الواحدة بعد الواحدة وتجعلها في الطاجن وتحكمها بيدك في المرقعة حتى تأخذ طيب الأباذير، ثم تسويها في الطاجن وتجعل عليها زيتاً كثيراً وإهليلجاً حامضاً أو تفاحاً حامضاً وورق أترج وجبات من الثوم، وتوجه بالطاجن إلى الفرن فإذا طبخ ونضج الأهليلج فتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وتكون هذه القطع من الخاصة [إلى] السرة.

27 - لون آخر:

تأخذ من سائر التين دون الخاصة وتقطعه وتغسله وتغسله، ثم تأخذ المقلاة نظيفة وتجعلها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ القطع وتجعلها في المقلاة وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب، فتخرجها وتجعلها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها خلًا وثوماً مدروساً وكروياً فتجعل الخل في طاجن صغير والثوم وتجعله على النار حتى يغلي، فإذا غلى فتجعلها في الغضارة على القطع المقلوة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

28 - لون آخر:

تأخذ من التين قدر ما تريد وتجعله في سفود من حديد وتشويه على نحو ما ذكرت لك، وتدهنه بملح محلول وزيت ومرري نقيع وثوم مدروس وفلفل وقرقة حتى يحمر وتأكله كذلك، وإن أردت أن تجعله في زيت وثوم مطبوخ مدروس فافعل ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

29 - لون آخر من التن اليابس المسمى بالمشمع :

تأخذ منه القدر الذي تريد وتقطعه قطعاً رفاقاً للطول وتجعلها في طاجن من فخار وتجعل عليها ماء وتجعل الطاجن على النار، فإذا غل غلية قوية فتخرج القطع وتزيل ما عليها من رمل وملح وتغسلها، فإذا تنظفت فتأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غل الزيت فتجعل القطع في المقلاة وتقليها برفق وتحولها، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها من المقلاة وتجعل في المقلاة ثوماً مدروساً وتقليه ثم تزيد عليه زيتاً، وترد القطع إلى المقلاة حتى تأخذ طيب الثوم وتجعلها في غضارة وتجعل عليها خل ليم طري أو خل زنبوع أو خل حصرم، وكل هنياً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها خللاً وثوماً مدروساً فتجعل الخل في طاجن صغير والثوم حتى يطبخ وتجعله على التن.

وإن أردت أن ترد القطع إلى الطاجن حتى تغلي وترطب وتأخذ طيب الثوم فافعل بحول الله تعالى وقوته.

30 - لون آخر يسمى بالراهمي :

تأخذ من التن اليابس ما أحببت وتصنع به ما صنعت بالذي قبله وتطبخه في طاجن على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب، وتكثر بالزيت.

واعلم أن جميع الحوت ضار بالأمزجة الرطبة الباردة سريع الاستحالة إلى الفساد إذا لم ينهضم جيداً، فينبغي أن يشرب عليه شراب صرف أورب العنب أو شراب العسل المفوه، أو يجرع عليه شيء من مري نقيع أو من خل العنصل، ولا يستعمل عقب تعب مفرط ولا يستعمل التعب بعده، ولا يكثر عليه من شرب الماء، وإن غلب العطش فيكون ممزوجاً بما ذكر من الأشربة.

الفصل الثاني: في ضروب البيض

[1/69]

٦ - لون:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد، وتكسرها في مئرد وتجعل عليها ملحاً وفلفلأ وكزبرة يابسة وماء كزبرة يابسة وماء نعنن وقليلأ من زعفران وقليلأ من العجين المخمر وكمونأ وثومأ مدروسأ وقرقة وتضربها بيدك ضربأ جيدأ حتى يختلط الجميع. ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتأ، فإذا غلى الزيت تجعل البيض مفروشأ على المقلاة كلها، فإذا عقد البيض فتطوي القرصة حتى تصير كالقنوط، ثم تقطعها قطعأ على القدر الذي تريد وتقليها على نار لينة برفق ونحوها حتى تحمر من كل جانب، فإن ضاقت المقلاة عنها فاخرج منها البعض حتى تتسع المقلاة وتهيأ لك تحويل القطع، فإذا تخلص منها شيء فتخرجه وتجعله في غضارة حتى يتم، فإن أردت أن تجعل عليها خلأ مغليأ فافعل وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل هذه الاسفيرية على نوع آخر فتجعل على البيض المكسرة عوضأ من ماء الكزبرة الخضراء وماء النعنن مريأ نقيأ وخلأ ولا تجعل خيراً، فإذا ضربت البيض بيدك حتى يختلط بعد أن تجعل فيها زعفرانأ مدروسأ وفلفلأ كثيراً وزنجبيلأ وقرقة وسنبلا وقرنفلا وقليلأ من مصطكي وثومأ مدروسأ وكزبرة يابسة وكمونأ فتركها ساعة، ثم تأخذ المقلاة وترفعها على النار وتجعل فيها زيتأ بقدر، فإذا غلى الزيت فتجعل البيض في المقلاة، ثم تأخذ مغرفة وتضم جوانب البيض من جوانب المقلاة، ثم تطوي البيض ثلاث طيات إن كان البيض كثيراً

لثلا يكون غليظاً ولا يتمكن لك طيه، فتقطعه بالسكين على قدر ما تريد من الكبير والصغير، فإن ضاقت المقلاة عما فيها فتخرج من قطع البيض وتوسع المقلاة حتى يتمكن لك القلي وتحول القطع برفق لثلا تنقطع وتقليها حتى تطبخ وتحمر من كل جانب، فحينئذ تخرجها من المقلاة وتجعلها في غضارة وتسويها حتى تتم بالقلي، ثم تجعل خللاً مغلياً أو خللاً وثوماً مطبوخاً وتركها دون شيء، فانت في ذلك باختيارك، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 - لون آخر:

/ تأخذ من البيض القدر الذي تريد، ثم تأخذ مقلاة مفردة نظيفة [69/ب] وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً بقدر، فإذا غلى الزيت تأخذ البيض وتكسرهما في المقلاة واحدة واحدة وتجعل عليها ملحاً وفلفلأ إن أردت وترد بياضها على فصها حتى ترجع مثل القرصة، وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب، وأنت تكسر أثناء ذلك البيض حتى يتم لك القدر الذي معك، ومهما تخلصت لك منها واحدة بالقلي فتخرجها وتجعلها في غضارة حتى تتم لك. وإن أردت أن تجعل عليها خللاً مغلياً أو خللاً وثوماً كما تقدم أو مرياً نقيعاً أو تركها دون شيء فاعمل ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتجعلها في قدر بماء خاصة وترفعها على النار، فإذا طبخت وعقدت فتخرجها وتجعلها في ماء بارد حتى تبرد، ثم تقشرها وتركها حتى تبرد، ثم تقطعها بخيط في وسطها بالعرض، وتخرج فصوصها برفق وتجعلها في صحفة، وتجعل عليها ملحاً مدروساً بقدر وفلفلأ وزنجبيلأ وقرفة وقرنفلأ وسبيلأ وقليلأ من مصطكي، وإن أردت أن تجعل قليلاً من ماء كزبرة خضراء وماء ننع فافعل، وإن أردت أن تجعل عوضاً منها قليلاً من مري فافعل ما تريد. وتعجن المحاح مع الأبايزر بيدك عجنأ حسناً حتى تختلط ثم تصنع بها مثل المحاح وتردها إلى مواضعها من البياض وتضمها بخيط

نظيف لثلا ينفصل النصف من النصف أو يعود رقيق من صعتر، وتدهن البيض ببياض. بيض وتجعل عليه من غبار دقيق الدرملك، فإذا تم لك عملها تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً طيباً، فإذا غلى الزيت فتجعل فيها البيض وتحفظ بها من أن يفصل بعضها من بعض، وتقليها وتحولها برفق حتى تحمر، ثم تخرجها وتجعلها في ما تريد وتستعملها إن شاء الله تعالى وذر عليها قرفة.

٤ - لون يسمى بالنيمبرشت :

تأخذ من البيض القدر الذي تريد، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وملحاً، ثم ترفعها على النار حتى تغلي غلياناً قوياً، ثم تأخذ البيض واحدة واحدة وتكسرها في الماء، فإذا عقدت ولا يتمكن عقدها كثيراً فتخرجها بمغرفة صغيرة برفق لثلا تنفسد ويجري معها، وتجعلها في صحيفة فيها الخل والزيت، ثم تكسر/ بيضة أخرى على نحو ما تقدم حتى يتم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [١/٧٥]

٥ - لون آخر :

تأخذ طاجناً مزججاً وتجعل فيه زيتاً وخللاً ومرياً وفلفلأ وكزبرة يابسة وكموناً وحبّة من ثوم مدروسة وملحاً وتضرب الجميع بالمغرفة حتى يختلط، ثم تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتكسرها في الطاجن واحدة بعد واحدة حتى يتم لك القدر الذي معك وتوجه به إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يعقد ويحمر وتحف مرقته، فحينئذٍ تخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله في الدار فتأخذ الطاجن وتجعل فيه مثل ما جعلت فيها تقدم وترفعه على النار، فإذا غلى غلياناً قوياً فتأخذ البيض وتكسرها واحدة واحدة وتفصل بعضها عن بعض حتى تكون كل واحدة على حدة، فإذا عقدت البيض وجفت المرقة فتزورها عن النار، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦ - لون آخر :

تأخذ طاجناً وتجعل فيه زيتاً أوزيداً طرياً أو سمناً أيها أردت وملحاً

وفلفلاً وكزبرة يابسة، وترفع الطاجن على النار، ثم تأخذ بيضاً قدر ما تريد وتكسرها في صحفة وتضربها بيدك حتى تختلط وتجعلها في الطاجن على النار، ثم تحرك بمغرفة البيض حتى ينقطع وينفصل وينضج ويعقد ونحف مائتيه فتنزله عن النار وذر عليه قرفة. وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 - لون آخر:

تأخذ بيضاً قدر ما تريد وتجعلها في قدر بالماء خاصة وترفع القدر على النار. فإن أردت استعمال البيض خفافاً للشرب فتركها حتى تغلي غلية وتخرجها من القدر وتستعملها بالملح والفلفل، وإن أردتها معقودة فتركها تطبخ حتى تحف وتريد أن تعلو على الماء، فتخرجها وتقشرها وتستعملها مع الخبز وتصبغها في ملح وفلفل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر:

تأخذ من البيض قدر ما تريد وتكسرها في صحفة، وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء كثيرة وفنائه خبز ولوزاً وجوزاً مدروساً وملحاً وفلفلاً، وتضرب الجميع ضرباً جيداً، وتجعل مقلاة على النار بزيت كثير وتجعل فيها البيض، فإذا رأيت الزيت ينقص فتزيد فيها حتى تطبخ، وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب وتنزلها عن النار، وتجعلها في صحفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 - لون آخر:

/ تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وخللاً وزيتاً ومرباً وفلفلاً وكزبرة يابسة وخضراء وملحاً، وترفع القديرة على النار حتى تغلي غلياناً كثيراً، ثم تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتكسرها في القدر برفق وتركها على نار لينة، فإذا علمت أن البيض قد طبخت فتخمّر القديرة ببيض وغبار دقيق وتترك القديرة على نار لينة حتى تعقد وتحمر وتفرغها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٥ - لون آخر:

تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وفلفلًا وزيتاً وكزبرة يابسة وماء وكزبرة خضراء وحمصاً مبلولاً وقليلًا من بصل مقطوع، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الحمص فتأخذ من البيض القدر الذي تريد وتكسرها في صفحة عليها وتنجـ [حل فيها قد] قليلًا من ملح وفلفلًا وماء كزبرة خضراء وماء ننع، وتضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، وتجعلها في القديرة على نار لينة وتحركها بالمغرفة حتى تطبخ ثم تجعلها في صفحة وذر عليها قرفة وكل شيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت هذا اللون بالخل والزعفران فتزيد في الأبايزر كموناً وتجعل عوضاً من ماء الكزبرة وماء الننع خلًا ومرياً نقيعاً، وتجعل في القديرة حبات من ثوم وقليلًا من زعفران مدروس، وكذلك تجعل في البيض زعفراناً عندما تكسرها وتضربها وتعمل بها مثل ما عملت في الذي قبلها، وكل شيئاً إن شاء الله تعالى.

١٦ - لون آخر:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتجعلها في الرماد من حيث أن تصيبها حرارة النار، فإذا أردتها خفافاً للشرب فتحولها حتى تتسخن من كل جهة وتستعملها بالملح والفلفل إن شاء الله تعالى. وإن أردتها معقودة جداً فتركها في الرماد وأنت تحولها من كل جانب حتى تعلم أنها قد عقدت فتجعلها في ماء بارد، ثم تقشرها وتستعملها بالملح والفلفل والقرفة إن شاء الله تعالى.

في الألبان وكل ما يكون منها

ويشتمل على ثلاثة فصول :

الفصل الأول :

في صفة عقيد اللبن الحليب وما يعمل منه

تأخذ اللبن الحليب من الضأن أو البقر أو المعز في حين حلبه، وتصفيه في وعاء من فخار، ويكون على قرب من النار لكي تدركه السخانة، ثم يؤخذ / [١/٧١] من إنفحة^(١) الخروف أو الجدي على قدر اللبن وتجعلها في خرقة نظيفة وتدخلها في يدك في الوعاء، وتمرسها بيدك حتى تنحل، وتركه ساعة حتى ينعقد.

١ - صفة عمل الجبن :

تأخذ مروحة من الحلفا شبه مروحة النار وتعمل في وسطها مثل الكعكة ثابتة من حلفا وتحيطها، وتعمل صغيرة سعة الكف طول شبرين أو أزيد وتردها دائرة على المروحة، وتقطع العقيد من الاناء المعقود فيه، وتشد عليه يدك ليخرج ماؤه، وتزيد العقيد حتى يأخذ حقه وتملؤه وتشد بيدك، ثم تأخذ مروحة أخرى مثل الأولى وتجعلها فوق العقيد الذي في المقدار، وتشد عليها بيدك حتى

(١) إنفحة الجدي: شيء أصفر يخرج من بطن الجدي يعصر في صوفة مبتلة في اللبن فيغلظ كالجبين.

يخرج جميع ما فيه من الماء، وترد المقدار على ما هو عليه إلى جا[نب وتأخذ] مقداراً آخر وتصنع به مثل ما صنعت بالأول حتى يكمل لك القدر الذي تريد أن تعمل من الجبن، وتركه طول اليوم إن عملته غدوة، وطول الليل إن عملته في العشاء، حتى يجف وترفع عنه المروحة العليا وتحمل الصغيرة وتزيلها وتجعل الجبن على لوح وتزيل المروحة السفلى وتجعل عليه الملح إن أردت بقاءه، وإن عملت به بحبّة أو بدعيّاً فتركه دون ملح.

وإن أردت أن تعمل منه طاجناً بالجبن والبيض، فصفه عمله أن تأخذ الجبن على قدر ما تريد، وتغسله وتفتته في صحفة، وتكسر عليه بيضاً قدر ما يقوم بالجبن، وتجعل عليه ملحاً إن كان دون ملح وزعفراناً مدروساً ولفلاً وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وماء نعنن وقرقة، وتضرب الجميع بيدك حتى يختلط، ثم تأخذ طاجناً مزججاً وتحم فيه قليلاً من زيت وتجعل عليه الجبن والبيض وتسويه بيدك وتجعل محاح البيض على وجه الجبن وزيتاً [قدر] ما يغمر وجهه، وتذر عليه قرقة وتوجه به إلى الفرن وتجعله على بعد من النار حتى يعقد ويحمر، فتخرجه وتركه حتى تخف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تقلي هذا النوع في المقلاة فلا يكون مائلاً إلى الخفة، وتأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً وسطاً، فإذا غلى تصنع من الجبن والبيض قرصاً صغيراً [ب/71] وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها برفق حتى تنضج وتحمر، فإن/ رأيتها تنقطع فاجعل فيها من العجين وتخلطه مع الجبن والبيض فافهم واعمل.

وإن أردت أن تقلي الجبن دون بيض فتأخذ الجبن الذي عقد منذ خمسة أيام أو نحوها وملح وقد جف عنه ماؤه وتغسله من الملح وتقطعه للطول في سعة ثلاثة أصابع أو نحوها، ثم تأخذ مقلاة وتجعل فيها زيتاً قليلاً، فإذا غلى فتأخذ الجبن وتجعله في المقلاة وتقليه حتى ينضج ويحمر، وتحوله برفق حتى يحمر من كل جانب، ثم تخرجه وتعمله في غضارة وتذر عليه لفللاً وقرقة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تأكل هذا الجبن الطري بالعسل أو بالتين فتقطعه قطعاً للطول وتدخله في العسل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 - لون آخر يعمل بالشيراز:

تأخذ من العقيد القدر الذي تريد وتجعله في قفة من حلفا وتغطيه، وتعلق القفة حتى يخرج جميع ما في العقيد من الماء، وتنزله وتحكه على غربال الشعر بيدك حتى ينزل في المبرد الذي يكون تحت الغربال، وتجعل عليه ملحاً بقدر، وتحركه بالمغرفة حتى يختلط الملح مع الشيراز، وتجعله في قدر جديدة من فخار دون أن يمسها الماء وترفعها، فإذا أردت أن تأكل منه شيئاً فتجعله في صفحة وتسويه عليها بالمغرفة وتأخذ منه بالمغرفة وتجعله مع حاشية الصفحة وتجعل فيه زيتوناً ومن فصوص الكبر مع الحاشية وليمة مصيرة في وسط الصفحة وشونيزاً قليلاً برسم الزينة، وتجعل عليه زيتاً عذباً وهذا النوع لا يحتمل المكث والبقاء والطف^(١) ما يستعمل حلواً فافهم. ويستعمل معه عند الأكل البصل الأخضر.

3 - صفة عمل الخلط:

مثل عمل الشيراز سواء حرفاً بحرف، غير أنك تأخذ عساليح الكبر الرخصة المصيرة بالملح وتنخلها وتقطعها قطعاً صغيراً وتخلطها باللبن المعقود وتجعله في صفحة وتسويه بالمغرفة وتزينه بالزيتون والليم وتجعل عليه الزيت، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 - عمل العقيد بالعسل:

تأخذ اللبن الحليب وتصفيه وتعقده كما تقدم لك قبل، وإن شئت فتعقده بنوار الحرشف المسمى باللصيف، وهو صالح له، وتجعل فيه حين العقد عسلاً محلولاً بالحليب قدر ما تريد أن يكون حلواً وتركه حتى يعقد، وتستعمله إن [١/٧٢] شاء الله تعالى كيف ما تريد، ويؤكل العقيد المعقود دون عمل بالتين الطيب.

(١) ب: لا يحتمل المكث أو البقا ولطيف.

الفصل الثاني:

في عمل الرايب واستخراج الزبد

١ - صفة عمل الرايب المغريل :

تأخذ من العقيد المقدم أولاً القدر الذي تريد، وتجعله في وعاء من حلفا حتى يخرج عنه أكثر مائه وتأخذ غربالاً من شعر وتجعله على صفحة كبيرة أو عيس من فخار، وتجعل العقيد في الغربال وتحكه بيدك حتى ينزل في الوعاء الذي تحته، وتجعل عليه ملحاً بقدر وتضربه حتى يختلط، وترفعه في وعاء من فخار وتستعمله متى تريد إن شاء الله تعالى.

٢ - صفة عمل رائب القربة :

تأخذ قد [قربة مدبر] غة وتجعل فيها ماء اللبن المسمى باليس وتقصرها به مرة بعد مرة حتى يخرج عنها طيب الدباغ، ثم تغسلها بالماء وتنظفها وتعصرها من الماء ثم تملؤها باللبن الحليب المصفى وتجعلها في نقير من خشب بغطاء وتعمل في النقيير نقباً يميزاب بحيث يخرج الماء عند غسل القربة وتجعل النقيير في موضع لا تلحقه الشمس أو على ساقية، وتجعل على القربة من الورق الأخضر مثل ورق الدالية أو الصفصاف وما أشبه ذلك، وتغسل القربة في صبيحة كل يوم من خارج وتجدها بقفا السكين أو بسكين من عود يصنع برسم غسلها، ولا سبيل أن يحاول أمرها إلا من هو طاهر من رجل أو امرأة، وتحولها في النقيير وتنظفها وتغسل النقيير وتبدل الورق وتغطيها وتنظرها بعد ثلاثة أيام فتجد اللبن قد خثر وراب فتأخذ منه القدر الذي تريد وتجعل عوضه لبناً حلياً، وإن أردت

٢١٥
 الرائب خائراً جداً فتركه حتى يتصفق، وفيه ينبغي أن تجعل فراخ الحمام المشوية أو الفراريج المشوية بالزيت والثوم أو القرع، وإذا أخرجت من القربة هذا الرائب الخائر فلا بد أن ترك منه في القربة برسم خير، فافهم ذلك، وإياك والغفلة في غسلها وتنظيفها فإنها سريعة الفساد، وهذا الرائب إذا كان خفيفاً يشرب ويؤكل به الخبز وإذا كان صفيقاً يتصرف في ما ذكر ويصنع به مثل ما صنع بالشيراز والخلاط وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

[72/ب]

3 - صفة استخراج الزبد:

تأخذ اللبن الحليب في حين حلبه وتصفيه وتجعله في وعاء من فخار وتتركه يوماً وليلة، ثم تجعله في الشكوة وتجعلها في الحماله وتمخضها مخضاً قوياً حتى يختلط اللبن، فإذا انحل ويدا الزبد ينعد فيه فتأخذ من الماء العذب وتجعله في الشكوة مع اللبن وتقوي المخض حتى يجتمع الزبد فتدخل يدك في الشكوة وتخرجه، ويشرب اللبن الباقي في الشكوة بحول الله تعالى.

وإن أردت أن ترد من السمن زبداً للضرورة فتأخذ السمن وتغسله بالماء الساخن مرة أو مرتين، ثم تعيده إلى الماء البارد وتحركه مرة بعد مرة، ثم تلتقطه بيدك وتجعله في وعاء وتستعمله إن شاء الله تعالى.

[الفصل الثالث].

في تهيئة الجبن اليابس في الخابية وما يعمل منه
واستخراج الزبد واللبن

١ - صفة وضعه :

تأخذ من الجبن المصنوع في النصف الثاني من شهر مارس وشهر ابريل وتغسله وتجعله في موضع مرتفع عن الأرض على لوح من خشب تمسه الريح ولا تمسه الشمس، وتتعاوده بالمسح بخرقه من صوف وتدهنه بالزيت والملح حتى تعلم أنه قد أخذ حقه من الملح ويحذف ما فيه من المائية، وذلك في شهر مايه، ثم تأخذ خابية كان فيها الزيت وتنظفها بالمسح من غير غسل بماء وتجعل الجبن فيها بعد دهنه بالزيت واحدة إلى جانب أخرى حتى لا يبقى بينها خلل حتى تملأها، ثم تغطيها وتبني على الغطا بطين محكم، وتركها خمسة عشر يوماً ثم تفتحها، أو تحول الجبن فيها بأن ترد أعلاه إلى أسفله وأسفله إلى أعلاه وتغطيها وتبني عليه وتركه عشرة أيام ثم تحولها، تفعل به ذلك حتى يربط، وإذا فتحت وجدته وسطه مثقباً مملوءاً زيتاً فحينئذ يستعمل مع الخبز الطيب والعنب الحلوملة الحريف كلها إن شاء الله تعالى.

٢ - لون يصنع من الجبن اليابس :

تأخذ من الجبن القدر الذي تريده وتقشره مما عليه وتحكه على الاسكرافاج حتى يصير غباراً، ثم تأخذ ثوماً وتطبخه في الماء حتى ينضج، ثم تخرجه وتدرسه [١/٧٣] في مهراس من عود وتجعل فيه قليلاً من ملح، ثم تأخذ ماء سخناً وتحل به / غبار الجبن والثوم حتى يختلط وتجعل عليه زيتاً طيباً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل مع الجبن والثوم جوزاً مقشوراً مدروساً فافعل بحول الله تعالى.

3 - لون^(١) آخر:

تأخذ من الجبن المذكور وتجعله في الماء يُذْبَغ وتنقيه وتقطعه قطعاً مربعة رفاقاً، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً عذباً بقدر، وتجعل القطع في المقلاة وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب فتخرجها وتجعلها في صحفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن تمكن لك أن يكون الزيت زيت السمسم فهو يوافقه، وذكر أن هذا الجبن المقلو يقطع رائحة الثوم والبصل إذا استعمل إن شاء الله تعالى.

4 - [لون^(٢) آخر]:

تأخذ من الجبن المذكور وتقشره قطعاً قطعاً صفاراً وتجعلها في قضيب رقيق من عود، وتشويها حتى تحمر من كل جانب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 - إصلاح الزبد إذا فسد:

تأخذ من صفو ماء طبيخ شجر الأسيت وتطبخه به فإنه يعود رطباً طيباً إن شاء الله تعالى.

6 - ما يمسك اللبن الحليب ألا يحمض سريعاً:

ما يمسك اللبن الحليب ألا يحمض سريعاً: تأخذ من الجبن الطري وتلقيه في إناء الحليب فإنه يمنع من الحموضة.

(١) ب: نوع.

(٢) ب: نوع (حرف النون ظاهر من الكلمة).

القسم السابع :

في البقول وما إليها

ويشتمل على عشرة فصول :

الفصل [الأول]:

في ما يعمل من القرع

١ - لون :

تأخذ القرع وتجرد خارجه وتنقي داخله وتسلقه بماء وملح ، فإذا نضج تخرجه من القدر وتجعله على لوح حتى يخرج منه ماؤه ، ثم تأخذ مقلاة نظيفة على النار وتجعل فيها زيتاً ، فإذا غلى فتأخذ قطع القرع وتغبرها بالدقيق وتجعلها في المقلاة وتقليها ثم تحولها في المقلاة حتى تنضج وتحمر وتجعلها في غضارة ، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها زيتاً ، فإذا غلى فتأخذ قطع القرع وتغبرها بالدقيق وتجعلها في المقلاة وتقليها ثم تحولها في المقلاة حتى تنضج وتحمر وتجعلها في غضارة ، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها خلّاً وفلفلأ وملحاً وزيتاً ويسيراً من ماء وترفع القديرة على النار ، فإذا غلت فتجعل فيها مغرفة من ماء كزبرة خضراء وتركها حتى تغلي ، ثم تأخذ القرع المقلو وتقطعه قطعاً متوسطة وتجعلها في القديرة ، ثم تأخذ لوزاً مقشوراً مدروساً وفناتة خبز وفص بيضة وتضرب الجميع حتى يختلط /، ثم تأخذ من المرقّة التي في القديرة وتجعلها على الفتات واللوز والبيض وتحركها وتجعلها في القديرة على القرع وتزبل النار من تحتها وتركها على الغضا حتى تعتلد وتنجمر ، ثم تفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى .

[٧٣/ب]

2 - لون آخر :

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتجرده من الخازج وتنقيه من داخل وتقطعه قطعاً متوسطة وتجعلها في قدر بماء وملح، وترفعها على النار حتى تنضج، ثم تخرجها وتأخذ قدرًا نظيفة وتجعل فيها ماء قليلاً وزيتاً وفلفلًا وكزبرة يابسة وخلًا ومرياً وغصن صعتر وحبات ثوم وقليلاً من بصل، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا غلت فتأخذ قطع القرعة وتقسّمها وتجعلها في القدر. [ثم تأخذ لوزاً مقشوراً وتدرسه في المهراس مع فتاتة خبز وبيض وتجعل فيها ملحاً وفلفلًا بقدر وقليلاً من زعفران مدروس وتجعل عليها من المرققة التي في القدر وتضرب الجميع حتى يختلط وتجعله في القدر مع القرع وتزيل النار من تحت القدر وتتركها على الغضا وتحركها، ثم تجعل فيها فصوص بيض وتتركها حتى تعتد وتعتدل، ثم تفرغها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر :

تأخذ من القرع قدر ما تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ قدرًا نظيفة وتجعل فيها ماء وملحاً وزيتاً وكزبرة يابسة وفلفلًا وقليلاً من بصل مقطوع وترفعها على النار، فإذا غلت القدر فتجعل فيها القرع وتجعل فيها فصوص بيض، ثم تأخذ صنوبراً وفتاتة خبز وتدرسه في المهراس وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء وبياض بيض وملحاً وفلفلًا وتضرب الجميع وتجعل عليها من مرققة القدر وتحركها تحريكاً جيداً وتجعلها في القدر وتزيل النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 - لون آخر :

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذه وتعصره بعد السلق حتى يخرج ما فيه من الماء، وتدرسه في المهراس درساً جيداً حتى يصير جسداً واحداً وتجعل عليه ملحاً بقدر وفلفلًا وفتاتة خبز وتكسر على الجميع بيضاً وتضرب الجميع ولا تميل به إلى الحفّة، ثم تأخذ مقلاة نظيفة [١/٢٤]

وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلّ الزيت فتأخذ من القرع المدروس وتنصع منه قرصاً صغيراً مثل قرص الأحرش وتجعلها في المقلاة وتقلّيها حتى تحمر ثم تحولها برفق حتى تحمر من كل جانب، ثم تفرغها في غضارة حتى يتم لك العمل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 - لون آخر :

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ قدرأ جديدة وتجعل فيها ماء وملحاً وكزبرة يابسة وفلفلأ وقليلأ من بصل مقطوع، وترفع القدر على النار حتى تطبخ الأباذير، وتجعل القرع في القدر مقطعاً، ثم تأخذ لوزأ مقشوراً وتدرسه في المهراس مع فتاة خبز وبيضة وماء نعنن وتحرك الجـ [سميع حتى] يختلط، وتجعله في القدر على نار لينة حتى يطبخ ويعتدل، وتفرغها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 - لون آخر :

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به من التفتية والجرد مثل ما صنعت في ما تقدم، وتقطعه قطعأ صغيرأ وتجعلها في قدر نظيفة وتجعل عليها ملحأ وكزبرة يابسة وفلفلأ وكرويا ويصلة مقطوعة، وترفع القدر على النار وتحركها برفق حتى يرشح ماؤه، ثم تأخذ لبنأ حليأ فتجعل فيه قليلأ من دقيق الدرمك وتحركه وتجعله في القدر على القرع، وتجعل معه سمنأ طيبأ وتطبخه على نار لينة وتحركه برفق حتى ينضج، فإذا نضج فتفرغه في غضارة كبيرة، ونر عليه سكرأ مسحوقأ، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 - لون آخر :

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، فإذا سلقت فتخرجه وتدرسه درسأ جيدأ في المهراس حتى يصير مثل العجين، ثم تجعل عليه فلفلأ وكرويا وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وتضرب الجميع

وتجعل في قدر نظيفة، وتجعل عليه سمناً طيباً ولبناً حلياً وقليلاً من مري، وترفع القدر على نار معتدلة وتطبخه برفق وتحركه لكلاً يحترق، فإذا طبخ فترغفه في غضارة، وتدر عليه قرفة وقلقل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 - لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم من الجرد والتقية والغسل، وتقطعه وتجعله في قدر نظيفة/ وتجعل عليه ماء وملحاً، [ب/74] وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ القرع ونضج فتخرجه وتعصره وتحكه على غربال صفيق من شعر أو حلقاً قد جعل على مثرد حتى ينزل القرع المحكوك في المثرد. ثم تأخذ اللبن الخائر مثل الشيراز أو رائب القربة وتجعل فيه ثوماً مطبوخاً مدروساً قدر ما تريد وتجعله في المثرد على القرع، وتخلط الجميع خلطاً جيداً حتى يمتزج، ثم تجعله في غضارة وتجعل عليه الزيت الطيب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 - لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، وتقطعه قطعاً للطول وتسلقه، فإذا نضج فتخرجه وتجعله على غربال أو على لوح حتى يخرج عـ [سنه الماء]، ثم تأخذ بيضاً وتكسرها في صحيفة وتجعل عليها قلقلًا وكزبرة يابسة وكرويا وقليلاً من دقيق وتضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وترفعها على نار معتدلة وتجعل فيها قليلاً من زيت، فإذا غلى فتجعل فيه قطع القرع وتقلبها وتحولها حتى تحمر من كل جانب، ثم تخرجها واحدة بعد واحدة وتغمسها في البيض حتى يعلو عليها، ثم تعيدها إلى المقلاة، تفعل ذلك بها مراراً حتى يظهر القرع ويكون في وسط البيض مستوراً، فإذا كمل نضجها وحرمتها فتخرجها من المقلاة وتجعلها في غضارة وترشها بقليل من مري وتجعل عليها كزبرة خضراء مقطعة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

تأخذ من القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيها تقدم، وتقطعه للطول ثم تجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وملحاً وترفع القدر على النار، فإذا طبخ القدر ونضج فتخرجه وتجعله على لوح حتى يخرج عنه الماء. ثم تأخذ غضارة فتجعل فيها خللاً وزيتاً وتجعل القدر فيها، وكل حيناً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل فيه ثوماً مدروساً فاطبخه في الخل وحينئذٍ تجعله عليه.

١٦ - صنعة فالودج القرع ويسمى الطلية:

تأخذ عسلًا منزوع الرغوة فتجعل في قدر نظيفة وترفعها على النار، فإذا غلى العسل فتأخذ القرع قدر ما تريد وتجرده من خارجه وتنقيه من داخله من شحمه وزريعته وتنظفه وتقطعه / قطعاً صغاراً وتجعله في قدر نظيفة بماء وترفعها على النار، فإذا طبخ القرع فتخرجه وتغسله بماء بارد وتعصره بيدك حتى يخرج عنه ما فيه من الماء، ثم تدرسه في مهراس من خشب حتى يصير كالعجين ثم تأخذ مثرداً وتجعل عليه غريبلاً صفيقاً من شعر وتجعل عليه القرع وتحكه بيدك حتى ينزل في المثرد، ثم تصبغه بقليل من الزعفران، ثم تجعله في القدر مع العسل وتحركهما حتى يختلطا وتطبخهما على نار معتدلة، فإذا رأيت العسل يريد أن ينعقد فاجعل فيه سمناً طيباً أوزيتاً مرة بعد مرة مادام يشربه، فإذا أخذ حقه ونضج [و] لم يشرب شيئاً تنزله عن النار وتجعله في غضارة وتجعل عليه فلفلاً وهولين خفيف، وكل حيناً إن شاء الله تعالى.

الفصل الثاني:

في ما يعمل من الباذ [نجان]

١ - لون:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره من خارج من قشره وتقطعه قطعاً مدورة وتجعلها على لوح، وتجعل بين قطعة وقطعة ملحاً مدروساً، فإذا تم لك عمله على هذه الصفة فتقلبه بحجر أو غيره حتى يخرج عنه ماؤه الأسود، وإن أردت أن تسلقه على النار بالماء والملح فتجعله في قدر نظيفة وترفعه على النار حتى يريد أن ينضج وتخرجه وتغسله بماء سخن وتركه حتى تخرج عنه مائته، ثم تأخذ قدرًا نظيفة وتجعل فيها خلًا وماء كزبرة خضراء وزيتاً وفلفلًا وثومًا دون مقشور ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وقليلًا من بصل مقطوع وغصن صعتر وورقة أترج، وترفع القدر على النار حتى يطبخ ما فيها، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وترفعها على نار معتدلة وتجعل فيها قليلًا من الزيت إن كان الباذنجان مسلوقاً، وإن كان غير مسلوق فتزيد في الزيت، فإذا غلى فتجعل الباذنجان في المقلاة وتقلبه قليلاً محكمًا، فإذا تخلص تجعله في القدر مع المرقعة وتجعل فيها فصوص بيض، فإذا عقدت الفصوص فتأخذ بيضاً وتكسرهما وتجعل عليها ملحاً وفلفلًا وزنجبيلًا وقليلًا من زعفران مدروس وتضرب الجميع حتى يختلط وتجعله في القدر وتزيل النار من تحتها وتركها على الغضا حتى تعتدل، وتفرغها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتجعله في قدر نظيفة بعد أن تقشره

[٢٥/ب] وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا نضج الباذنجان/ فتخرجه وتصفه من الماء وتدرسه في مهراس من خشب درساً جيداً وتجعله في صحفة وترفعه، ثم تأخذ قدراً جديداً، وتجعل فيها زيتاً ومرياً وملحاً وقليلاً من ماء وترفع القدر على النار، فإذا غلت تجعل فيها الباذنجان وتحركه نهماً، فإذا نضج فتجعل فيه من فصوص البيض، فإذا عقدت تأخذ بياض البيض مع فتاة خبز وقليل من زنجبيل وتضرب الجميع وتحمر به القدر وتزيل النار من تحتها وتركها على الغضا حتى تعتدل وتفرغها في غضارة وتذر عليها قرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتقطعه قطعاً مدورة وتجعله في قدر وتجعل عليه ماء وملحاً وترفع [ج] القدر على النار لتطبخ. فإذا نضج الباذنجان فتخرجه وتجعله على غربال أولوح ثم تأخذ قدراً نظيفة وتجعل فيها قليلاً من ماء وملحاً وزيتاً ومرياً وخللاً وقليلاً من كزبرة يابسة وقليلاً من كمون وصعترأ وحبات من ثوم وقليلاً من بصل مقطوع وتضعها على النار، فإذا غلت ونضج ما فيها تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً بقدر، فإذا غل الزيت تجعل فيها الباذنجان وتقلبه وتحوله حتى ينضج ويحمر فتخرجه وتجعله في القدر مع المرقعة بعد أن تخرج حبات الثوم وقطع البصل وتركه حتى يطبخ، ثم تجعل في القدر من فصوص البيض فإذا عقدت فتأخذ البيض مع فتاة خبز وأفابيه وتضرب الجميع وتحمر به القدر وتزيل النار من تحتها وتركها على الغضا حتى تعتدل وتفرغها في غضارة وتذر عليها قرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتشقّه إلى قطميره وتحشوه بالملح وتنقعه في ماء وتركه حتى يخرج منه ماؤه الأسود، ثم تغسله وتنظفه وتصفه من الماء، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً وترفعها على النار، فإذا غل الزيت فتأخذ

الباذنجان صحيحاً وتجعله في المقلاة وتقليها وتحولها مرة بعد مرة حتى تأخذ حقها من القلي ويكمل نضجها فتزولها عن النار، ثم تأخذ قدرأ نظيفة وتجعل فيها خلأ وفلفلأ وكزبرة يابسة وترفع القدر على النار، فإذا غلت فتجعل فيها الباذنجان وتركه/ حتى يغلي، ثم يحمر القدر ببياض بيض وفتاة خبز مع الأفوايه وتزلي [١/٢٦] النار من تحها وتركها على الغضا حتى تعتدل، ثم تفرغها في غضارة وكل هنيأ إن شاء الله تعالى.

٥ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتسلقه على النار بالماء والملح، فإذا نضج فتخرجه وتغسله بماء ساخن وتعصره حتى يخرج عنه ما فيه من الماء، ثم تدرسه درسأ جيدأ وتنقيه مما يكون فيه وتجعله في صحفة، وتجعل عليه ملحأ وفلفلأ وقرفة وزنجبيلأ وزيتأ ومرياً بقدر وتكسر عليه بيضأ قدر ما يقوم، وتجعل معه فتاة خبز وتضرب الجميع ضربأ جيدأ ويكون خفيفأ، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتأ وترفعها على النار، فإذا غلى الزيت فتأخذ من الباذنجان وتصنع منه قرصأ صغارأ مثل الأحيرش وتجعلها في المقلاة وتقليها حتى تنضج وتحمر وتحولها حتى تحمر من كل جانب، وإذا أردت أن تكون قرصة واحدة فتجعل الباذنجان كله في المقلاة على نار معتدلة وتقليها برفق وتصبر حتى تأخذ حقها وتحولها برفق، فإذا نضجت واحمرت فتجعلها في غضارة وتذر عليها قرفة وفلفلأ، وكل هنيأ إن شاء الله تعالى.

٦ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتسلقه على النار بالماء والملح فإذا نضج فتخرجه وتغسله بماء سخن وتعصره حتى يخرج ما فيه من الماء، ثم تدرسه درسأ جيدأ وتنقيه مما يكون فيه وتجعله في صحفة وتجعل عليه خلأ وزيتأ وثومأ مطبوخأ مدروسأ، ومن أراد أن يجعل عليه كرويا فليفعل، وكل هنيأ إن شاء الله تعالى.

٧ - لون آخر :

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره من قشره الأعلى وتشقه على أربع ولا تفصله وتترك القطمير صحيحاً، وتغشوه بالملح حتى يخرج عنه الماء الأسود، ثم تغسله وتجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وملحاً وترفعها على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان ونضج فتخرجه وتعصره وتأخذ طعمه وتترك الرؤوس على حدة، وتجعل الطعام في معجنة وتحكه بيدك حتى يصير مثل العجين، فإن بقي منه ما يحتاج إلى الرؤوس فتدرسه، ثم تأخذ مقلاة نظيفة أو طاجناً من فخار مزجج، وتجعل في المقلاة أو في الطاجن زيتاً/ وتجعل معه الباذنجان وتحركه حتى تحف مائته، وإن شئت تركته على حاله أولاً دون قلي، ثم تأخذ فتاة خبز وتجعلها في المبرد وتجعل عليها ماء ناعم وتكسر عليها بيضاً بقدر ما يقوم بالباذنجان، وتترك من محاج البيض تنجم به وجه الطاجن، وتجعل على الفتات والبيض ملحاً وفلفلأ وزنجبيلأ وقرقة وكزبرة يابسة وقليلأ من زعفران مدروس وتضرب الجميع باليد حتى يختلط خلطأ جيدأ، ثم تجعل عليه الباذنجان وتحرك الجميع حتى يلتصق، ثم تجعله في طاجن كبير مزجج بعد أن تجعل فيها قليلأ من الزيت وتسويه بيدك، وتنجم وجه الطاجن وتجعل تحت كل رأس حبة من ثوم مطبوخ وقطعة من جبن يابس [وبياض بيض] على وجهه وزيتأ كثيراً وذر عليه فلفلأ وقرقة وتوجه به إلى الفرن، وتجعل على بعد من النار حتى يعقد ويحمر، ثم يخرج وتتركه حتى تحف عنه حرارته، وكل هنيئأ إن شاء الله تعالى.

٨ - لون آخر :

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتصنع به مثل ما صنعت بالذي قبله، فإذا حككته باليد وصار مثل العجين فتركه، ثم تأخذ جبنأ يابسأ وتقشره بما عليه وتحكه على الاسكرفاج المصنوع حتى يصير غبارأ، وتأخذ ثومأ وتطبخه في الماء حتى ينضج، ثم تدرسه مع ما بقي من الجبن مع الحك وتجعله مع الباذنجان وتجعل معه من غبار الجبن والزيت، ويخلط الجميع باليد خلطأ جيدأ، ثم تجعله في غضارة وتصفف الرؤوس وقوفأ على وجه الغضارة، وتجعل من غبار

الجبن القدر الذي تريد، وتجعل عليه الزيت وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ومتى نقص لك الغبار فتزيد منه وكذلك الزيت.

٩ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقرشه وتشقه بالطول مع القطمير على سعة من الباذنجان، ويكون قطعاً رقيقاً وتجعلها في قدر نظيفة مع ماء وملح، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان ونضج فتخرجه من القدر وتجعله على غربال حتى يخرج عنه ماؤه، ثم تأخذ صحيفة كبيرة وتجعل فيها خللاً ومرياً وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً وصعترًا محكوكاً وثوماً مدروساً وغير مدروس، ثم تذوق الباذنجان فإن وجدته مالحاً فتغسله بالماء حتى / يذهب الملح، ثم تشده [١/٧٧] بين يديك برفق وتجعله قطعة قطعة في المرققة وتغمسها بيدك حتى تأخذ حقها من المرققة، ثم تأخذ طاجناً من فخار وتجعل فيه زيتاً وتأخذ القطع وتسويها في الطاجن حتى تتم وتجعل عليها ما بقي من المرققة وتجعل زيتاً كثيراً، وتوجه به إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يجف ما فيه من المائية ويبقى الزيت وحده، حينئذ تخرجه وتتركه حتى تذهب حرارته، وسم الله وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٥ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الصغير ما تريد وتقرشه وتشقه مربعاً ولا تفصله وتحشوه بالملح وتنقعه في صحيفة في ماء قليل حتى يخرج منه الماء الأسود، ثم تغسله بماء عذب وتجعله في قدر نظيفة وتجعل [فيها ملحاً و] ترفعها على النار، فإذا غلى الباذنجان فتخرجه وتجعله على غربال حتى يخرج ماؤه، ثم تجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وزيتاً وملحاً إن احتيج إليه وفلفلًا وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً، ثم ترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان فتجعل عليه مرياً نقيعاً بقدر وخللاً طيباً قدر ما تريد، فإذا غلت القدر فتخرج الباذنجان منه برفق لثلاً ينقطع وتجعله في طاجن مصطبة وقطاميره ظاهرة، ثم تأخذ قليلاً

من فتاة خبز وتعجنها بقليل من ماء وتكسر عليها بيضاً بمقدار ما يفرم بالبادنجان، وتجعل عليه فلفلاً وقرقة وزنجبيلاً وكزبرة يابسة وزعفراناً مدروساً، وتضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، ثم تأخذه وتجعله على البادنجان برفق حتى يغمر ولا يبقى يظهر منه إلا أطراف القطامير، وتنجمه بفصوص بيض وتجعل عليه من صفو المرققة وتزيد قليلاً من الزيت، وتوجه به الفرن وتجعل على بعد من النار حتى يكمل طبخه ويعقد وتغف مائته ويحمر وجهه، فحينئذ تخرجه وتتركه حتى تذهب عنه حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بماء الكزبرة الخضراء وماء النعنع فتسقط الكمون والزعفران والخلل والمري وتعمله بحول الله تعالى وقوته.

١١ - لون آخر:

تأخذ من البادنجان الصغير ما تريد وتصنع به مثل ما صنعت بالذي قبله، ثم تأخذه وتجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وزيتاً كثيراً ولفلاً وكزبرة يابسة وكموناً مسيراً/ ومرياً طيباً وثوماً دون مقشور وقليلاً من بصل مقطوع، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ البادنجان ونضج فتذوقه من الملح فإذا كان ناقص الملح فتزيد فيه، وتفرغه في غضارة وتجعل عليه من ماء اللبم الأخضر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٢ - لون آخر:

تأخذ من البادنجان قدر ما تريد وتقشره وتقطعه قطعاً صغاراً وتجعل عليه ملحاً كثيراً وتنقعها في صحيفة بقليل من الماء حتى يخرج عنه الماء الأسود، ثم تأخذه، وتغسله بماء سخن حتى ينظف ويذهب عنه الملح، ثم تأخذ بصلأ كثيراً وتقطعه قطعاً صغاراً وتغسله بماء وملح ثم تغسله حتى يذهب عنه الملح وتجعله في قدر نظيفة وتجعل معه الباد[دنجان]. وتجعل في القدر قليلاً من ماء وزيتاً كثيراً ولفلاً وكزبرة يابسة وكموناً مسيراً وقليلاً من مر[ي نقي]ع، ثم ترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ البادنجان والبصل فتفرغه في غضارة وكل

هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تجعل فيه شحمًا أو تطبخه بالقديد فافعل.

٦٣ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الحسن الشكل وتترع قطاميره بلطف ليبقى محفوظ الشكل، ويخوى جوفه من موضع القطمير بسكين حاد برفق وهو غير مقشور حتى تبقى خاوية، ويغلى ما أخرج منها بماء وملح حتى ينضج ويهرق ماؤه ويعرك في طاجن كما تقدم بفتاة خبز محكوك وبيض وأبازير وتغلى منه تلك الباذنجانة المجوفة وترد عليها قطاميرها كما كانت، وتبها بخيط وتصفف في الطاجن ويصب عليها بقية الحشو والزيت ويدخل الفرن ويترك حتى يعقد. وقد يصنع أيضاً بلحم مدقوق وتمشي به مع عصافير مطبوخة أو مقلوة مع الحشو وعاج البيض المسلوقة.

٦٤ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الحلو وتشقه أنصافاً غير مقشرة، ويغلى بماء وملح حتى ينضج ويهرق ماؤه ويخوى كل نصف على حدة، ويبقى محفوظ الشكل، ويؤخذ لحمه ويعرك مع لحم مطبوخ مدقوق على ما تقدم، ويضرب الجميع بالبيض والأبازير على ما ذكر في المحشي، وتغلى منه تلك الأنصاف المجوفة وتغبر بالدرمك وتقل في مقلاة بزيت، ويتحفظ بها لتبقى كما هي حتى تحمر وتستعمل أو يصنع لها مرقة على ما صنع / في الباذنجان المقلو أو بمرقه لحم وخل ومري [١/٧٨] نقيع وزعفران وتحمر كما صنع بالبرانية فإنه عجيب.

٦٥ - لون آخر على صفة المغفر:

تأخذ من الباذنجان الحلو وتشقه الواحاً طويلاً وعرضاً، ويغلى في قدر بماء وملح، ويهرق ماؤه ثم يؤخذ من دقيق الدرمل ويضرب في صحفة ببيض وفلفل وزعفران وكزبرة يابسة وماء كزبرة رطبة ويسير من المري النقيع، فإذا صار

الجميع مثل حسو خاثر غمس فيه الباذنجان وقلبي في مقلاة بزيت حتى يحمر، ومن شاء صنع مرقة كما تقدم وتركها.

٦٥ - صفة عجة من باذنجان:

تأخذ من حلوه وتقشره وتغليه بماء وملح حتى ينضج ويستحکم ويخرج عن مائه ويعرك في صحفة مع فتات [خيز. . .] ومري نقيع وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وتضرب الجميع حتى يستوي ثم تقلى منه رغف في مقلاة بزيت حتى تنضج وتحمّر واصنع لها مرقة من خل وزيت ومري وثوم مدرّوس، ويغلى الجميع ويصب عليه ويستعمل.

٦٦ - صفة مرقاس منه:

تأخذ من حلوه قدر ما تريد، فيقشر ويسلق ويضاف إليه الشحم المقطع ومعه شيء من المري النقيع وجميع ما يحتاج إليه من الأباذير وغيرها في مرقاس اللحم، ويحشى به المصران كما تقدم بعد أن يضاف إليه شيء من بيض وهو الذي يسكه لثلا يخرج.

٦٨ - لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتقطعه مدوراً وتجعل عليه ملحاً وتثقله بحجر أو غيره حتى يخرج عنه ماؤه الأسود، ثم تأخذه وتجعله في ماء سخن وتركه قليلاً، ثم تغسله غسلاً جيداً حتى يخرج عنه الماء والملح، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتجعل فيه الباذنجان وتقلبه حتى ينضج ويحمر، ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتستعمله.

وإن أردت أن تجعل عليه خللاً مغلياً وثوماً مدرّوساً مطبوخاً فافعل.

وإن أردت أن تجعل من غبار الجبن مع الثوم والخل وتزيد قليلاً من زيت مطبوخ فافعل ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى^(١).

(١) في «ب» بعد هذا: [] الثالث في ما يعمل من الجزر. لون تأخذ من الجزر الغليظ الطيب ونجوده من خارج جرداً خفيفاً وتقطعه قطعاً للطول ثم تشق القطعة بنصفين وتخرج «ب/٧٨» ثم تنقطع النسخة.

يُقشر الباذنجان وتُشق كل واحدة مع قطاميرها وتطبخ في قِدْرٍ على النار بماء وملح حتى تنضج، ثم تعصر في صحيفة خل ومري وفلفل وكزبرة وكمون وصعتر محكوك وثوم مدروس وغير مدروس، ثم يترع الباذنجان من ملحه وتخرج قطعه من المرق وتسوى في طاجن قد دهن بالزيت، وتصب عليه بقية المرق وزيتاً كثيراً ويطبخ في الفرن على بعدٍ من النار حتى يجف ماؤه.

20 - لون آخر:

يشق صغار الباذنجان وتجرد قطاميرها وتشق كل واحدة على أربع ولا تفصل وتُسلق أو تحشى بالملح، ثم تثقل وتغسل وتجفف، ثم تطبخ في قدر بماء وملح إن احتيج إليه وزيت وأبزار وكمون وخل ومري، ثم تخرج من القدر وتوضع في طاجن مرصوفة وقطاميرها واقفة ظاهرة، ويحل فئات الخبز بالماء ويكسر ما يغمرها من بيض مضروبة بالأبزار والزعفران، ويصب ذلك على الباذنجان برفق حتى يغمرها، ولا يظهر من الباذنجان إلا القطامير، ثم تتجمر بفصوص البيض ويصب عليها صفو المرق وقليل زيت، ويدخل الطاجن في الفرن حتى يستوفي حقه من الطبخ والعقد.

ومن أراد عمل هذا بماء الكزبرة الخضراء والنعنع فليستغن بها عن الخل والزعفران والكمون والمري.

21 - لون آخر:

يقشر الباذنجان ويقطع صغاراً وملح ويثقل ويوضع فيه ملح كثير وينقع في صحيفة بقليل ماء، أو يسلق ثم يغسل، ويقطع بصل كثير ويغسل مرتين ويطبخ مع الباذنجان في قدر بقليل ماء وزيت كثير وفلفل وكزبرة وقليل من كمون ومري، ويطبخ على النار طبخاً كافياً، ويفرغ في صحيفة ومن أراد طبخه باللحم والقديد فعل.

تؤخذ باذنجانة كبيرة الجرم معتدلة فتتزل بقشرها صحيحة ويزال قطميرها بلطف لتبقى محفوظة الشكل، ويفرغ من موضع قطميرها كل ما في جوفها من لحمها حتى تبقى فارغة برفق بسكين رقيق، ويطبخ ما أخرج من لحمها بماء وملح حتى تنضج ويهرق ماؤها، ثم تعرك بفناتة خبز محكوك وبيض مضروبة بجميع الأباذير كما تقدم، ويعاد ذلك إلى جوف الباذنجانة فتملاً به ويرد عليه قطميرها، وتشد بخيط قوي ويعمل بغيرها من الباذنجان كذلك [حتى] يجتمع منها قدر الاحتياج وتوضع مرصوبة في طاجن واحد، ويصب عليها بقية الحشو والزيت وتعتقد في الفرن، ومن أراد أن يخلط مع الباذنجان لحماً من كبش أو غيره مدروساً أو عصافير مطبوخة أو مقلوة ومحاح بيض مسلوقة ويحشو بذلك جوف الباذنجان فعل. ومن شاء حصرها بماء الكزبرة والنعنع، ومن شرط ذلك سلامة الباذنجانة فإن ذلك مستطرف.

الفصل الثالث: في ألوان الجزر

يقطع قطعاً متصلة بغير تقشير وتُنقى قلوبه وتشق كل قطعة بنصفين وتطبخ في ماء وملح وتجفف وتُقلى في مقلاة بزيوت عذب، ثم يصب عليها خل مغلي وثوم مدروس وكرويا، وترك القطع دون قلي أو توضع بعد قليها وتزين بها الصفحة:

[...] (*)

الفصل العاشر: في القلقاص

يغسل القلقاص الحلو الرخص من التراب وتقشره من قشره الأعلى ويقطع قطعاً رقائقاً ويُسلق قليلاً في الملح والماء على النار، ثم يجفف ويقل بالزيت أو بالشحم حتى يحمر، ثم يصب عليه قليل من خل الليم في غضارة.

(*) سقطت الفصول من 4 إلى 9 وهي على النحو الآتي: الفصل الرابع في ألوان الكمأة - الفصل الخامس في ألوان الأسفراج - الفصل السادس في ألوان الحرشف والقنارية وافزان - الفصل السابع في طبخ الفطر - الفصل الثامن في ألوان الاسفناج واليربون والخس وشبه ذلك - الفصل التاسع في الجنانية.



القسم الثامن:

في نَوَعِ الْفُولِ وَالْحُمْصِ وَأَسْبَاهُ ذَلِكَ

ويشتمل على ثلاثة فصول:

الفصل الأول:

في ألوان الفول الأخضر واليابس

١ - لون الفستقية:

يقشر الفول الأخضر من قشريه ويدهن بالزيت ويطبخ في قدر على النار بماء وزيت وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة، فإذا نضج أُخرج من القدر ما ظهر من البصل، ويحرك الفول بالمغرفة حتى يصير كالمخ ويطيب بالملح النقي المدروس، ويعصر في القدر ماء كزبرة ويترك ساعة على نار لينة ويترك في غضارة، ويذر عليه الكمون والزيت العذب، وقد يطبخ مع شحم طري مدروس وماء الكزبرة أو شحم من الدواة مقطوعة في نهاية الرق.

٢ - لون آخر:

يسلق حبُّ الفول الأخضر في ماء وملح، ثم يقل في مقلاة بالزيت حتى يظهر ويدرس الثوم ويطبخ في المقلاة في قليل من ماء الفول حتى يجف ويزاد الزيت في المقلاة ويقل فيه، ثم يعاد الفول إلى المقلاة مع الثوم والزيت ويترك بها ساعة، ثم يلقى في صحفة ويُذَرَّ عليه فلفل عوضاً من الثوم والزيت والفلفل. وقد يعمل هذان النوعان معاً.

3 - لون آخر:

يطبخ حب الفول الأخضر مع أعناق الثوم الأخضر مقطوعة في قدر على النار بزيت كثير وماء قليل حتى ينضج ويصف الماء ويغلي في صحفة ويذر عليه فلفل وملح.

ومن الأنواع المألوفة في طبخ الفول الأخضر [...] أو يطبخ حباً في الماء خاصة، ثم يراق ماؤه ويذر عليه الفلفل والملح، أو تعمل له مرقّة من خل وزيت ويقطع بسكين طرف كل حبة ويقل في مقلاة بالزيت ثم يذر عليه فلفل وقرقة وقليل ملح، ويسمى هذا رأس برطال.

أو يعمل كذلك من القول المنبوت، أو يطبخ الفول بقشره صحيحاً في الماء خاصة، ثم يقشر ويؤكل بالفلفل والملح مدروسين، وقد يقشر حب الفول المنبوت وتقسم الحبوب أنصافاً وتغلى بالزيت، ثم يذر عليها التفويه والملح ويسمى هذا رأس برطال، وقد يوضع بعد القلي في ماء ورد.

وطبخ القول المنبوت بالماء معلوم، ولا بد أن يطبخ في الماء وحده ثم يهرق ماؤه ويدرس الملح والفيجال ويؤكل به، وقد يزداد فيه كمون وهو الأصلح به.

4 - لون من اليسار:

ينقى الفيشار ويغسل بالماء السخن مرات، ثم يدهن بالزيت ويوضع في قدر مدهونة بالزيت، ويلقى عليه ما يغمره من ماء عذب وبصلة مشقوقة ورأس صحيح من ثوم وكمون وكزبرة وبسباس ويطبخ على النار وبحرك بالمغرفة حتى يصير كالمخ، بعد إخراج الثوم والبصل من القدر ويطيب بالملح ثم يفرغ في صحفة ويذر عليه الكمون والزيت، ومن أراد أكله بالفيجال والبصل أو بالزيتون فعل.

الفصل الثاني: في ألوان الحمص

١ - [لون]:

يقشر الحمص الأخضر من قشره الأعلى ويقطع من كل جهة طرفها الذي هو ضار كالشوكة، ويلقى عليه مري وفلفل وقرقة.

٢ - نوع الحمص اليابس:

ينقى الحمص اليابس ويغسل وينقع فيما يغمره من ماء عذب، ثم يطبخ في قدر على النار في الماء الذي نقع فيه يبصل مقطوع وفلفل وكزبرة وقليل زعفران، فإذا طبخ جعل فيه قليل مري وخل وترك يسيراً وأفرغ في صحفة، أو يعصر عليه خل الليم عوضاً من البصل والخل.

٣ - نوع آخر:

ينقى الحمص اليابس ويغسل وينقع فيما يغمره وزيادة من الماء مقدار يوم حتى يخرج من الماء متقعه، ثم يطبخ في مائه على النار، فإذا طبخ وضع فيه ملح وفلفل وزنجبيل، ويشرب ماؤه للمنفعة المعلومة به ولا سيما الأسود منه، ويؤكل الحمص ليلين الطبيعة، والإدمان عليه يسمُن.

الفصل الثالث: في العدس

يغسل العدس ويطبخ في قدر بماء عذب وزيت وفلفل وكزبرة وبصل مقطوع، فإذا طبخ ألقى عليه ملح وقليل زعفران وخل، وتكسر فيه ثلاث من البيض ويترك قليلاً على النار، ثم يزال عنها، وقد يطبخ دون بصل ويطبخ مع القلغاص مسلوقاً مقطوعاً، ويطبخ بالجمير محلولاً فيه معاً على نار لينة، فإذا بدأ العدس يتعقد أضيف إليه سمن طيب أو زيت عذب ما دام يشربه حتى يستوفي حقه من الطبخ ويشرب الزيت، وحينئذ ينزل عن النار ويذر عليه فلفل.

القسم التاسع :

في المعسلات وأنواع الحلواء وما يُضاف إلى ذلك

ويشتمل على سبعة فصول :

الفصل الأول :

في المعسل والغساني

1 - عمل المعسل :

يسخن المعسل في طاجن على النار ثم يصفى بمنديل صوف ويغسل الطاجن ويعاد إليه المعسل على النار، فإذا بدأ غليه يُلقى فيه النشا المحلول بحساب أوقيتين منه ليرطل المعسل مع لوز مقشور مقسوم ومقدار معلوم من زعفران محلول، ويحرك على النار دائماً، فإذا قرب العقد يصب عليه الزيت أول مرة قليلاً ولا يزال يحرك ويزاد الزيت فيه قليلاً حتى يستوفي شربه من الزيت وهو علامة استحكام طبخه، وإذا احتيج إلى مده على الصحف [دُرّاً] من القرفة بالزيت وعمد قليلاً قليلاً على الصحف، وتنجم بأطراف الفانيد والسكر.

2 - عمل الغساني :

عمله مثل المعسل سواء إلا أنه يعمل من المعسل الأبيض الطيب دون زعفران، أو يضاف إليه الجللجلان المقشور واللوز المقشور بحساب ثلاث أواقي من كل واحد منها ليرطل المعسل.

الفصل الثاني: في أنواع الحلواء

١ - عمل حلواء بيضاء رطبة:

يوضع العسل الطيب في طاجن، فإذا حمى يحط على النار وهو يحرك دائماً ولا يفتر عنه التحريك على نار لينة، ويحرك بقصبة أو [...] فتحكه في طرفها حلقة من نحاس حتى يبيض وتبدو صفاقة، ثم يلقي فيه بياض أربع من البيض لكل رطل من العسل، ويحرك العسل والبيض حتى يصير جسداً واحداً، ثم يرد على نار لينة ولا يفتر عنه بالتحريك حتى يبيض وتبدو صفاقة. ومن أراد أن يلقي فيه حينئذ جوزاً ولوزاً منقى فعل.

٢ - عمل حلواء الفالودج:

يسخن العسل الطيب في طنجير على النار، ويصفى بمنديل صوف، ثم يرد في الطنجير على النار بعد تنظيفه، وينقى النشا المحلول فيه بحساب أوقيتين لرطل من العسل مع قليل من زعفران محلول، ويصب الزيت بحسب أربع أواقي لرطل من العسل، فإذا قارب العسل من العقد يلقي فيه من اللوز المقشور المقسوم. وقد يوضع الطنجير على نار لينة ويحرك حتى يطبخ، ثم يلقي لوز مقشور، ثم ينزل عن النار ويمد على رخامة أو على لوح أملس، وهو غام عملها.

٣ - نوع آخر:

يصفى العسل كما ذكر ويعاد إلى الطنجير، ويوضع النشا المحلول فيه

بحساب أربع أواقي للرطل مع زنة درهم من زعفران، ويصب الزيت فيه بحساب أربع أواقي للرطل، ويوضع على نار لينة ويحرك بالقصبة المذكورة دائماً، فإذا انعقد يوضع فيه نصف رطل من اللوز المقشور ويوضع على رخامة حتى يستقيم، ويعرك بالأيدي حتى يخرج عنه الزيت، ويلطم رغائف رقافاً.

4 - الجلجلانية البيضاء:

يصفى العسل كما ذكر ويحرك في طنجير على نار لينة، ويقاس بالإصبع حتى يلتصق فيها، ثم ينزل عن النار وهو يحرك دائماً، ثم يضرب ببياض البيض، خمس من البيض لكل رطل، وأربع إن كان العسل أبيض، حتى ترتفع رغوة البيض ويصب على العسل وهو فاتر، ويوضع الطنجير على النار ويحرك بالقصبة دائماً حتى يبيض وينعقد، ثم يوضع على العسل ما يكفيه من سمس مقشور ويحرك حتى ينعقد معه، وينزل عن النار ويمد على الرخامة أقراصاً.

5 - الغبيط المجود:

يصفى العسل كما ذكر، ويحرك بالقصبة في طنجير على النار حتى يعقد ويقاس على رخامة، فإذا انعقد سريعاً فهو تمام نضجه، ثم يصب على رخامة ويسمر مسمار كبير في حائط ويجعل العسل المعقود فيه ويجيد ثم يثني ويجيد المرة بعد المرة حتى يبيض، ثم يوضع منه كعك على سعة الكف.

6 - الحلواء المحمرة:

يصفى العسل كما ذكر ويحرك بالقصبة في الطنجير على النار، ثم يلقى فيه بياض بيض بحساب عشر من البيض لرطل العسل، وإن كان العسل شهداً بعد تضريب بياض البيض حتى تملو رغوته، ثم يعاد إلى النار ويحرك دائماً حتى يبيض وينزل، ثم تملأ مقلاة كبيرة أو قدر نحاس مغمورة من زيت طيب وتغلى على النار ويلقى فيها الخبيص ثم يخرج سريعاً بالصفة التي تطبخ بها الأشربة، وإن كان الخبيص رقافاً صحاحاً يغمس في ذلك الزيت واحدة واحدة على النار،

ثم يجفف على لوح وتبرد وتكسر حتى تصير دقيقاً ثم يلقى عليها العسل المطبوخ وتخلط به بحساب رطل من العسل لرطلين من الخبيص، وبحكم ذلك حتى يمتزج الجميع ويصير جسداً واحداً، ويترك يبرد، وهو تمام طبخه.

وفي طبخ هذه الحلواء نوع آخر، وهو:

يعقد العسل أولاً ببيض كثيرة بمقدار عشرين أو أكثر، ويضاف إلى العسل ما يكفيه من سمس مقشور قد وضع على النار قليلاً يكون عوضاً عن الخبيص.

7 - حلواء الخبيص:

يصفى العسل الأبيض الطيب كما ذكر في طنجير على النار دائماً حتى ينعقد، ثم يقل زيت كثير في مقلاة على النار ويكسر فيه رفاق الخبيص، وتخرج سريعاً وهي رخصة رطبة، فتوضع في العسل المعقود وهو حار جداً وذلك بحساب رطل من الخبيص لأربعة أرطال من العسل، ويحرك تحريكاً شديداً حتى يمتزج فيه.

8 - حلواء سكرية:

يغلى رطل من الزيت العذب على النار في طنجير، ويلقى فيه رطل من سكر مدقوق وثلاث رطل من فتات خبز درمك محلول وبياض ست من البيض مضروباً، ويحرك دائماً على نار لينة حتى ينعقد ويبرد ويذر عليه مسحوق سكر وسنبل.

9 - معقود السكر:

يجل رطل من سكر في طاجن على النار في ما يغمره من ماء وماء ورد، ثم يصفى ويوضع في طنجير ويطبخ على النار حتى يقطر منه قليل على رخامة فيعقد سريعاً، ثم يوضع ربع رطل من لوز مقشور ويخرج ويضاف إلى السكر على النار ويحرك حتى يلتئم، ثم تدهن الرخامة بزيت عذب أو بدهن لوز حلو، ويصب

ذلك عيها ويمد باليد، وتصنع منه أقراص، وعلى هذه الصفة يعمل بالصنوبر والفستق.

١٥ - نوع آخر:

يحل رطل من السكر برطلين من ماء ورد على نار لينة ويطبخ على النار، ثم ينزل ويحرك حتى يبرد ويضرب ببياض اثنتي عشرة بيضة حتى ترتفع رغوته ويصب في السكر، ويرد السكر في طاجن على النار، ويحرك حتى يبيض ويصير في قوام العصيدة، ثم يزال عن النار ويوضع عليه نصف رطل من فستق أو مثله من لوز مقشور مهشم.

١٦ - الرخامية:

يحل السكر الأبيض بماء قليل وتزال رغوته على نار لينة، ويدرس اللوز المقشور ويحف حتى يصير كالسميد، فإذا قارب انعقاد السكر يوضع فيه مقدار ثلثه من ذلك بعد حله بماء ورد وكافور وسنبل وقرنفل ويحرك دائماً حتى ينعقد، ثم يمد على رخامة مدهونة، ويغطي عليه بلوح أملس مدهون حتى يصير رقيقاً أملس، ويقطع بسكين أفلاماً رقاقاً أو قطعاً أخرى.

١٢ - معقود العسل:

يحل العسل على النار ويصفى كما ذكر، ويطبخ في طنجير على نار لينة ويقاس بالإصبع حتى يعلم طبعه، ثم يزال عن النار ويضرب ببياض يبيض بحساب خمس لرطل العسل حتى ترتفع رغوته ويحرك على النار حتى يمتزج ويصير عليه حتى يبيض وينعقد، ثم يجعل عليه جوز منقى من قشرته.

الفصل الثالث:

في القاهرية والسنبوسك^(١)

١ - القاهرية:

يدرس السكر مع مثله من لوز مقشور ويدرس درساً بليغاً ويضاف إليه ماء ورد ودار صيني^(٢) وقرقة وزنجبيل وسنبلاً وفلفل وجوز أو خولنجان وقليل كافور، ويعجن الجميع حتى يمتزج ويلتحم ويعمل منه كعك صغار، ثم يعجن ما يكفي لذلك من دقيق الدرملك والنشا عجناً خفيفاً بالخمير ويترك [بعد أن] يزداد فيه السكر، ثم تدرس الصلاة^(٣) بالدهن المستخرج ويوضع ذلك على الصلاة ويلطم باليد ويقطع قطعاً ويذر عليه سكر وفلفل وقرقة ودار صيني. ومن أراد عمله بالعسل فليطبخ العسل حتى يكثف بعد إزالة رغوته ويضع فيه الجوز المدروس حتى يختلط، ويتم عمله كما ذكر، ومن كماله زيادة الكافور مع الأفاويه.

(١) عجين يحشى بسكر ولوز مدفونين ويثنى طرفاه ويقل في الدهن، وقد يعمره بلحم مدقوق مع أفاويه وهذا اللون شبيه بما يسمى «البريوات» بالمغرب، وإلى ذلك أشار المؤلف نفسه؛ راجع دوزي (١: 690) حيث تجد إحالات كثيرة وتفصيل عديدة.

(٢) القرقة الغليظة (فارسي معرب).

(٣) في الصلاة؛ والمقصود أن الصلاة وهي الرخامة تدرس بالدهن أي سوي عليها حتى لا يلتصق بها المادة التي تصنع منها القاهرية.

2 - عمل اللوزينق :

يحل السكر بماء ورد وماء عذب ويصفى كما ذكر، ويوضع في طنجير على نار لينة، ويضاف إليه العسل بحساب أوقية منه لرطل من السكر، فإذا انتهى طبخه على النار ينزل ويضاف إليه لباب لوز مدروس بحساب عشر أواقي لرطل السكر، ويحرك في الطنجير حتى يصير الكل جسداً واحداً ثم يوضع على الصلابة بعد دهنها بالدهن المذكور، ويقطع قطعاً ويذر عليه السكر.

الفصل الرابع : في عمل القصب الحلو

تخلط أربعة أرطال من اللبن الحليب المصفى مع رطلين من سكر محلول مصفى، وتضعه في طنجير على النار المعتدلة ويحرك برفق حتى يعقد ويتشرك ثم يجمد على صلابة مدهونة بالدهن، وتصنع منه رغائف مستطيلة على أربعة أصابع وتلف وكأنها أنابيب القصب في دقيق الدرملك المغربل، وتسوى على أطرافها بسكين، وتوضع في أطباق.

الفصل الخامس: في الفانيد والأشفافول

١ - [نوع]:

يحل السكر في ماء عذب وتزال رغوته على النار ويطبخ حتى تغمس فيه الملعقة وتخرج وقد عقد السكر عليها، ثم يوضع على [...] يخنر، ثم تغمس الكعك المذكور فيه وتقل في مقلاة بالزيت، ثم تغمس على أثر قليها في غسل منزوع الرغوة أو في شراب جلاب عسلي مشدود العقد وتترك في ذلك قليلاً، ثم تخرج وتوضع في صحفة ويدر عليها سحيق سكر، ومن شاء إذا قلاها وضع عليها العسل والشراب.

٢ - نوع آخر:

يعمل بالسكر واللوز والأفاويه وما ذكر، ويعمل الكعك أصغر من الأول المذكور قبل، وتوضع في مقلاة فخار أو حديد ويدر عليها ما يعمها من نشا مسحوق ومغربل، وتطبخ في الفرن على بعد من النار حتى تعقد ويبدأ احمرارها.

٣ - نوع آخر:

يحل رطلان من السكر في ماء أو ماء ورد، وتستخرج رغوة السكر حتى يكثف، ثم يضاف إليه رطلان من لوز مقشور مدروس وربع رطل من غبار

الدرمك، ويعرك الجميع حتى يصير جسداً واحداً، ويضاف إليه سنبل وقليل كافور وقرقة [...] [و] ماء ورد، ويعمل من ذلك كمك كبار وصغار وتجنّف قليلاً ثم تغمس في نشا خائر محلول بزعفران، أو تقل في مقلاة بالزيت وتصفى في شراب ورد وجلاب أو مصطكي أو غسل السنبوسك.

4 - غسل السنبوسك:

يؤخذ قدر الكفاية من السكر ويحل بماء ورد ويضاف إليه لوز مدروس كالعجين، ويحك برفق على نار لينة حتى يلتف ويصير مثل حشو القاهرة، ثم يترك على النار ويضاف إليه لوز مقشور مهشم وسنبل وقرنفل ويسير مصطكي وزنجبيل بعدما تحل هذه العقاقير مسحوقة في ماء ورد قد حل فيه قليل كافور ومسك، ويعجن الجميع حتى يمتزج ويلتحم، ويعمل منه أقراص غليظة كروية الشكل على قدر الكف، وهذا هو السنبوسك حقيقة، والذي يصنعه أهل افريقية محشواً باللحم فليس بمستحسن ولا مستطاب.

الفصل السادس: في الجوزينق واللوزينق

١ - عمل الجوزينق:

يكسر الجوز اليابس فيدرس نصفه ويستخرج دهنه ويقشر النصف الثاني من قشره في ماء مغلي ويحفف ويدرس حتى يصير كالدماغ، ويضاف إليه قدر ثلاثة أمثاله من السكر المدروس ويختبر، فإن ارتضيت حلاوته وإلا يمدّ على رخامة مدهونة بالزيت أو بالدهن، ويلقى فيه قليل من غبار المصطكي، ويلف السكر ويوضع في مسمار كبير ويجبد حتى يبيض ويلف في دقيق النشا ويبسط على الرخامة قطعاً مستطيلة، وتقطع بالمقص قطعاً كبيرة وصغيرة، وتوضع في وعاء من زجاج أو من فخار.

٢ - عمل الأشفاول:

يطبخ السكر على نحو ما ذكر، ثم يضاف إليه فلفل وقرقة وزنجبيل وقليل مصطكي، ثم تدهن الصلابة ويفرغ عليها أقراصاً صغيرة أو كبيرة، فإذا برد وضع في وعاء من زجاج أو عود، ومن أراد أن يعصر فيه من ماء الليم الغض وقت عقده فإنه طيب وهاضم للطعام.

الفصل السابع : في أنواع شرقية

١ - نوع يسمى بدماغ المتوكل :

تحل أربعة أرطال من غسل ويصفى كما ذكر، ويطبخ في طنجير على النار ثم يوضع فيه سنبل ومصطكي مسحوق نصف درهم من كل واحد، ثم يدرس نصف قدر العسل من النشاء، ويوضع على العسل في الطنجير قليلاً قليلاً ويحرك دائماً حتى ينعقد ويصير جسداً واحداً دون جسم، ويضاف إليه ربع مد من جلجلان مقشور وأوقيتان من لوز مقشور وزيت ويحرك حتى يصير من نوع الفالودج، ثم يزال عن النار ويوضع في وعاء زجاج أو فخار ويرجع لوقت استعماله، وإذا استعمل ذر عليه سحيق سكر ولوز مدروس أو جوز.

2 - نوع الزمردي :

تطبخ أرطال من العسل المصفى كما ذكر، ويجعل فيها قرفة وسنبل وقرنفل من كل واحد نصف درهم، ويحك قدر رطل ويؤكل مكسوراً أو مقشوراً ويختمه بالطين أولى ما يصلح به ويمنع دخول الهواء.



مرکز تحقیقات و میراث فرهنگی و اسنادی

القسم العاشر:

فِي الْكُومَاحِ وَمَا يَنْصَافُ إِلَيْهَا مِنْ عَمَلِ الْخُلُولِ وَأَنْوَاعِ الْمَرِي
وَاسْتِخْرَاجِ الْأَذْهَانِ وَأَصْلَاحِ الزَّيْتِ عِنْدَ فَسَادِهِ

ويشتمل على اثنا عشر فصلاً:

[...] ^(١).

الفصل الثاني:

فِي عَمَلِ الزَّيْتُونِ

١ - نوع:

يؤخذ الزيتون المجني في أكتوبر ونونبر كبيراً كان أو صغيراً فيغسل، ويوضع في خابية مزيتة أو كانت للزيت طاقة من زيتون وطاقة من ليم وطاقة من الصعتر المعروف بالشردون حتى تملأ الخابية، ثم يصب جميعها في الماء العذب ما يغمر الزيتون وزيادة ويسد عليه أياماً، ثم يتفقد فإن احتيج إلى زيادة الماء زيد فيه وإن احتيج إلى زيادة ملح زيد الملح.

٢ - نوع منه آخر:

يؤخذ الزيتون الأكحل المتناهي في طيبه كبيراً أو صغيراً، فتوضع كل

(١) سقط هنا الفصل الأول من القسم العاشر.

زيتونة وتضرب بحجر ضرباً خفيفاً حتى تنسلخ الحبة أو يفحص كله بالأصابع، ثم يوضع جميعه في قفة من حلفاء أو غيرها ويشد عليه بالحلفاء وتثقل بأحجار حتى يخرج ماؤها ويجف جفواً كثيراً، ثم تحمل القفة ويخلط في وعاء من زجاج أو فخار مزجج ويغمر بالزيت ويختتم عليه بالطين ويتحفظ منه لأنه سريع العفن والفساد، ومن شروط الزيتون ألا يحاول عمله من هونجس من رجل أو امرأة، وكذلك سائر الكوامخ.

الفصل الثالث في تصيير الليم

يؤخذ الليم الطري المتناهي في فصل انتهاء طيبه فيغسل ويحفف، ثم تشق الليمة على أربع ولا يبالغ في الشق، ويسحق الملح وتحشى به كل ليمة منها، وتوضع في وعاء من زجاج واحدة واحدة حتى يمتلئ الوعاء ويصب عليها ما يغمرها من خل ليم آخر مصفى أو خل ليم مخلوط بماء، ثم يغطى الوعاء ويوضع في موضع تدركه الشمس مقدار أربعة أيام، ثم يزال من الشمس ويوضع في موضع لا تكون فيه برودة وينعقد، فإن نقص منه الملح زيد فيه الملح ويختم عليه بالكبر المسحوق^(١)، وتخلط مع العسل وتوضع على فم الإناء والزيت لأنها تمنع من خبجه، ومن أراد أن يخلط خل الليم مع الماء والملح فعل. وقد يجل قدر الكفاية من الملح فيما يغمر الليم من الماء العذب ويصب على الليم عوضاً من خله. وقد يوضع العسل فيه برسم تعجيل نضجه وغمائه للشمس [فمن] فعل ذلك فإذا ظهر نضجه أزيل عن الشمس. ومن الناس من يعمل على وجه آخر: يرطبه أولاً في الماء أياماً ثم يحففه ويريق ماءه ويشقه كما ذكر، ويحشوه بالملح ويرده في إناء مزجج واحدة واحدة حتى يمتلئ الإناء ولا يسبقه زيادة ويتركه على حاله من غير ماء ولا خل ويهون نضجه، وهذا أيسر من غيره.

(١) الكبير والكبار يعرف عند البربر «بنيلوت» كما جاء في تحفة الاحباب: 100 (223).

يغسل الليم المتناهي طيبه ويشق كما ذكر ثم يزداد فيه سكر ويخلط مع قرفة
وسنبل وزنجبيل وفلفل وقرنفل وجلجلان وقليل مصطكي، ويحشى الليم بذلك
وتوضع في زير من زجاج مستطيل واحدة واحدة حتى يمتلئ الوعاء، ويصب
على الليم خل آخر ومصطكي، ويوضع عليه ما يكفيه من الملح حتى يغمره
ذلك ويوضع الزير للشمس بمقدار ثلاثة أيام، ثم يقفل ويوضع في مكان آخر
لا يمسه فيه ندوة، ويتحفظ أن يمسه غير طاهر.

الفصل الرابع في تصيير الكبر

ينقى عيون الكبر الرخصة من عساليجه ويغسل غسلاً كافياً ثم يلقى في خابية كانت للزيت وقصرت بالماء وطاقه من ملح وطاقه من الكبر حتى يغمره بزيادة في الخابية، ثم يحتم عليها ويترك كذلك مقدار ثلاثة أيام، ثم يفض ختامها وتفقد، فإن نقص الماء زيد فيها بحساب الثلث من ماء والثلثين من خل ويحتم عليها إلى وقت استعمالها. وكذلك يعمل بنوار الكبار وصفة استعماله بالخل والزيت للأكل في اللبن الخاثر.

نوع آخر:

توضع عساليج الكبر الرخصة منقاة في قصرية، ويصب عليها ما يغمرها من الماء العذب، ويبدل ماؤها في كل يوم مرتين غدوة وعشية حتى تزول مرارته بمقدار ثمانية أيام، فإذا علم ذلك بحاسة الذوق وأخرج من القصرية يغسل غسلاً بليغاً، ثم يذر عليه ما يكفيه من ملح ويحرك ويترك ساعة دون ماء حتى يتشرب فيه الملح ويوضع في خابية، ثم يمزج الماء والخل ويصب على الكبر في الخابية حتى يغمره ويفقد في أكثر الأوقات فإن نقص الماء زيد فيه الماء. وكذلك العمل بالفقوص، واستعمال الجميع بالخل أو الزيت معلوم.

الفصل الخامس في تصيير الباذنجان

يقشر الباذنجان الطري أو تجرد قطاميره ويشق مستطيلاً ولا يفصل، ويكون شق الكبير منه مسدساً أو مشعناً، وتشق الصغار مربعة أو خمسة أو تقطع قطعاً مدورة، ويغلى على النار في قدر كبيرة مقدار غليتين بالماء والملح ويحفف ويوضع في وعاء فخار مزيت أو مزجج زيد فيه الملح، ويتفقد فإن نقص ماؤه زيد فيه الماء، ويغطى ويختم عليه إلى وقت استعماله في [مثل الجزيرة أو اليونانية في فصل الباذنجان فيه...]^(١) وقد يوضع في شق الباذنجان كرفس مدروس... وتذر عليها الأفاويه، وتقدم للأكل ومن أراد طبخها في الفرن فعل. والمراد بقاؤها صحيحة في الصفحة على حالها.

الفصل السادس في تصيير الحوت

[....]

(١) هكذا ورد في «أ» وهو كلام غير واضح.

الفصل السابع: في عمل الخلول

١ - خل الليم:

يغسل الليم الأخضر المتناهي الطيب ويشق بنصفين ويعصر ماؤه ويصفى
بخرقة خفيفة ويوضع في أواني زجاج، ويوضع في الأواني مقدار معلوم من الملح
وتوضع في موضع تدركها الشمس، ثم يصفى مرة أو مرتين ويطبع عليه
بالزيت.

٢ - خل الننع:

ينقى الننع الأخضر الرخص ويغسل بماء عذب ويقطع ويوضع في
معجنة، ويصب عليه مثل وزنه من الخل الأبيض الطيب، ويترك ساعة ثم
يقطر في قادوس التقطير على النار كما يقطر ماء الورد حتى يجف الخل، ثم
يصفى ما يقطر منه ويرفع في أواني زجاج، وكذلك عمل خل الترנגان.

الفصل الثامن : في أنواع النقيع والمطبوخ وغيره

١ - المري النقيع :

يبتدىء عمله في أواخر مارس الشمسي، فيطحن الشعير الصحيح الطيب السالم من الرائحة والعفن ويغربل من نخالته ويعجن بلاملح عجناً قوياً، ويعمل منه جماجم مثل جماجم السكر، وتثقب وسط كل جمجمة ثقبه بالإصبع وتلف الجماجم بورق الدكار ويدخل منه في أنقابها، وتصف على لوح مرتفعة على الأرض في موضع يمسه جفوف الهواء ولا تدركها الشمس، ثم يذر عليها بقية النخالة وتغطى بورق الدكار وتترك كذلك عشرين يوماً، ثم يحول على اللوح ويرد أسفلها أعلاها ويزاد عليها الورق والنخالة وتترك كذلك عشرين يوماً آخر، ثم يزال عليها الورقة والنخالة فتظهر قد علتها من الجماجم طرف خضر مشوبة بحمرة - وهذه الجماجم تسمى البودق - فتجرد بالسكين جرداً قوياً حتى لا يبقى عليها من الخمج ولا من غيره شيء، ثم تكسر وتدرس حتى تصير دقيقاً وتغربل ويعاد ما لا يخرج منها من الغربال إلى الدرس حتى تصير كلها دقيقاً، ثم يؤخذ المغربل من نخالته ومع نصف مثله من الملح الأبيض النقي المدروس ويجعل الجميع في مثله من ماء عذب مرة أو مرتين بمقدار ما يسع المعجنة من ذلك، ويوضع الجميع في خابية لطيفة طيبة الرائحة قد كانت قبل هذا للزيت، وتملأ الخابية إلى مادن العنق بسبب ميلها وتحركها ويكون ذلك في عشي النهار ويوضع فيها أجتسوزق ورازنانج وكزبرة يابسة من كل واحدة أربع أواقي ونصف رطل من أوراق الزعر وقبضة من الزعر اللولي ومثله من

صنوبر، وتكون هذه الأجزاء بمقدار ربع واحد من دقيق. ثم يصب في الخابية ما يغمر الذي فيها وزيادة من الزيت ويجعل فيها عود من شجر الدكار ذي ثلاث شعب ويسمى الدوطبال برسم تحريك ما فيها وتوضع في موضع تطلع الشمس وتغرب عليها وتغطي بخرقه لطيفة وعليها جلد طيب الرائحة من ظرف كان للزيت يكون شعره مما يلي الخرقه، وتحرك الخابية ثلاث مرات في كل يوم وتترك كذلك عشرين يوماً. ثم يؤخذ من دقيق القمح المغريل من نخالته مثل مقدار الملح، ويعجن ثلثه بالخمير دون ملح، فإذا قارب الاختمار يقرص رغافاً رقائقاً مثقبة وتعقد في الفرن من غير طبخ وتخرج من الفرن رخصة وتقطع في حينها في الخابية قطعاً صغاراً، أو يغمر فم الخابية عليها سريعاً بالخرقة والجلد وتترك يوماً وليلة، ثم تكشف وتعرك القطع التي فيها باليد حتى تنحل وتصير جسماً واحداً، وتحرك الخابية على عادتها سبعة أيام، ثم يعجن في اليوم الثاني الثالث الثاني من الدقيق كما ذكر، وتحمل قطعة من الخابية مثل الأولى، ثم تترك سبعة أيام أخرى، ويعجن في اليوم الثالث الباقي من الدقيق ويعمل به كما عمل بالذي قبله سواء من الدقيق الخابية على عادتها في ثلاثة أيام، ثم تؤخذ قفة من حلفا مستطيلة ضيقة الأسفل وتقصّر في الماء والشمس حتى تذهب عنها رائحة دبغ الحلفا، وتنصب معلقة في ثلاث... (١) وتوضع تحتها معجنة، ويصب في هذا المصالح كل ما في الخابية ويستنزل في المعجنة مصفى من المري وصحاف مزججة وتوضع كلها للشمس، ولا تزال كذلك تغطي بالليل وتكشف بالنهار حتى يظهر عقد الملح على المري، فيعلم أنه قد استوفى حقه من الطبخ، فيصفى ويوضع في أواني فخار مزججة من داخلها وخارجها ويربط عليها وتنصب للشمس مقدار خمسة أيام ثم ترفع، وهذا رأس المري وأوله.

ثم يرد الثفل إلى الخابية ويصب عليه ما يكفيه من ماء ويحرك للشمس مقدار عشرة أيام ثلاث مرات في كل يوم أو أكثر، وتقطع فيه رغاف مثل الأول ثم يعجن من دقيقها بعد مضي عشرة أيام رغائف مثلها ويبالغ في طبخها حتى تحمر بحيث تدرس وتوضع في الخابية غباراً، ثم بعد ذلك بيومين تفرغ الخابية

(١) بتر في ١٠٠.

ويصب كل ما فيها من المصال ويصفى على نحو ما تقدم، ثم يصفى ويصب في أواني مزججة وتوضع للشمس ثم يطبخ عليها وترفع، وهذا هو المري الثاني.

ومن الناس من يعمل في خابية مزفة ويزيد فيه عسلًا وخروبًا مدروسًا وهذه زيادة حسنة صالحة به، ومنهم من يستعمل المصال من شقة كنان. ومن شروط المري أن لا يمس في محاولة أو أدنى مناولة من هو غير طاهر من رجل وامرأة، والغفلة القليلة تفسده.

2 - نوع آخر:

يطحن الشعير الطيب ويغريل من نخالته ويعجن بدون ملح عجناً قوياً ويقرص أقراصاً كل واحدة في غلظ إصبعين ونصف وفي وزن عشرين أوقية وفي وسطها ثلاث ثقب نافذة، ثم تفرش نخالة الشعير على لوح مرتفع على الأرض وتفرش عليها أوراق الدكار^(١)، وتفرش الأقراص على ذلك وتغطى بورق الدكار وعليها النخالة، ويوضع اللوح في مكان بحيث تمشها فيه جفوف الهواء ولا تدرکہا حرارة الشمس وتترك أياماً، ثم تحول برفق وتترك النخالة والورق تحتها وفوقها حتى تجف ويظهر فيها اليبس والخمج، فتجرد بسكين جرداً قوياً وينقى الخمج حتى لا تبقى منه بقية، وتترك كذلك قدر ثلاثة أيام حتى تستفرغ بقية رطوبتها ويستحكم يبسها وجفوفها، وبعد ذلك تكسر بمنجم وتصبح حتى نصير دقيقاً وهذا هو البودق، وهو أصل المري، فيخلط منه قدر معلوم مع مثله من دقيق قمح مغريل من نخالته ومع نصف مثله من ملح نقي مطحون، ويوضع الجميع في خابية قد كانت للزيت، ويكون ذلك في عشي النهار، ويصب في الخابية من الماء العذب ما يصير ذلك في قوام الحريرة، ويجعل ما ينعدق منه باليد حتى يمتزج الجميع، ويوضع معه عيدان بسباس وقصبة من

(١) هل يقصد به الذكار، يغلب على الظن أن الأمر يتعلق بالذكار أي ذكار التين؛ وفي ذلك يقول الشاعر:

أهل الحراة والفساد من الوری	يعززون في التشبيه للذکار
فساده فيه الصلاح لغيره	بالقطع والتعليق بالاشجار

صنعت وأوقيتين من شونيز ونصف أوقية من ورق أترج وبزر بسباس مع صنوبر، ويصب على ذلك ما يغمره من الزيت الطيب، وتوضع الحابية في مكان مرتفع بحيث تطلع الشمس وتغرب عليها، ويوضع فيه عود من شجر الدكار في طرفه ثلاث شعب كما ذكر وتحرك به الحابية مرتين في كل يوم غدوة وعشية مرة في سبعة أيام، وترتبط على فمها خرقة نظيفة صفيقة مع جلد كان للزيت الطيب الرائحة كما ذكر قبل، ويكون ملء الحابية إلى دون العنق، ثم يؤخذ في اليوم الثامن من دقيق القمح المذكور نصف ما خلط منه أولاً فيعجن ثلثه أقراصاً متوسطة وتمقد في الفرن وتكسر من حينها وهي سخنة في الحابية إلى دون العنق، ثم تؤخذ في اليوم وتغطى بالخرقة والجلد وتترك ثلاثة أيام، ثم يكشف عنها في اليوم الرابع وتغرس الكسور فيها باليد وتحرك مع جوانب الحابية، حتى تنحل وتنصر في قوام ما في الحابية، ويضاف إليها كسور رغايف مثل الرغايف الأولى معجنة من الثلث الثاني من الدقيق المذكور، وتترك أيضاً ثلاثة أيام، ثم يكشف عنها في اليوم الرابع وتغرس كما ذكر.

ويصنع بالثلث الباقي من الدقيق كما صنع بالثلثين قبله سواء، ثم يستمر تحريك الحابية بالعود على عادتها في ذلك أربعين يوماً مرتين في كل يوم، ثم يؤخذ من دقيق القمح المغربل من نخالته بعد المأخوذ قبل هذا ويعجن بوصفه فطيراً دون ملح، ويقرص أقراصاً مثقبة كل قرصة منها من نصف رطل وتطحن وتدرس حتى تصير دقيقاً، وتوضع في الحابية وتحرك تحريكاً قوياً، ولا تزال تحرك مرتين في كل يوم من عشرين يوماً، ثم يعجن النصف الثاني من الدقيق على نحو ما تقدم ويطبخ طبخاً شديداً الحمرة أو شديداً السواد ليكون لون المري بحسب هذا الطبخ، ثم يوضع في الحابية ولا يغفل عن تحريكها مرتين في كل يوم إلى آخر فصل الخريف، فإذا انتهت مدته يقصر المصال المذكور في الماء والشمس كما ذكر ويصب فيه كل ما في الحابية ويفرغ جميع ذلك في معجنة أو محبس حتى لا يبقى في المصال إلا الثفل خاصة، ثم يوضع ما اجتمع من ذلك في أواني فخار مزججة من الداخل والخارج ويحتم عليها بالزيت العذب بعد استقصاء تصفيته ويرفع، ثم يرد الثفل إلى الحابية [وتضيف إليها] ثوماً مطبوخاً مدروساً وتتركها دون شيء فأنت في ذلك باختيارك. ويصب عليها قدر

الكفاية من ماء سخن ويترك مقدار ثمانية أيام، ويحرك فيها ثلاث مرات في كل يوم، ويوضع في الحابية خبز مطبوخ مطحون مثل ما تقدم ويترك ثمانية أيام أخرى، ولا يغفل في تحريكه، ثم يصفى ويصرف في أنواع ما يقل أو يطبخ.

3 - المري المطبوخ:

يؤخذ من دقيق القمح أو دقيق الشعير والملح المسحوق من كل واحد مد ومن الكزبرة اليابسة والشونيز والأنيسون والرازيانج من كل واحد ربع أوقية، يخلط الجميع مع الدقيق والملح ويعجن من ذلك رغيغان ويطبخان في الفرن طبخاً شديداً، ثم يكسران ويطبخان حتى يصيرا دقيقاً، ثم يوضع الدقيق في قدر جديدة ويوضع ثلاثة أرباع من الماء العذب وصنوبرة فارغة من جبهها مع رطلين من التفاح ورطلين من السفرجل مقطوعاً مقشراً ورطلين من غسل مصفى منزوع الرغوة ويطبخ في الفرن ليلة بكاملها، ثم يمرس ويترك مقدار ساعتين ويصفى بخرقه نظيفة ويرفع في إناء مزجج، وهذا هو الأول ثم يعاد النفل إلى القدر ويصب عليه من الماء العذب مثل نصف الماء الأول وتبيت في الفرن ليلة، ثم يمرس كما فعل بالأول ويصفى ويستعمل.

4 - نوع آخر منه:

يؤخذ دقيق من قمح وشعير بنخالته وملح مسحوق من كل واحد مد، ومن الكزبرة اليابسة مجرشة وشونيز ويسباس وأنيسون من كل صنف أوقية، فيعجن الجميع عجناً بليغاً فتخرج الواحدة وقد بدأ احمرارها ويترك الأخرى حتى تقارب أن تسود، ثم تكسران وتطبخان حتى تصيرا دقيقاً ويوضع الدقيق في قدر جديدة ويصب فيها رطل وربع من غسل وثلاثة أرباع الربع من ماء ويختم على القدر وتبيت في الفرن ليلة بكاملها، ثم يمرس ما فيها ويترك ساعة ويصفى في أواني فخار مزججة ويرفع، ثم يعاد النفل إلى القدر بمقدار النصف من الماء الأول ويبست في الفرن ليلة ثم يصفى ويستعمل. ومن أراد صبغ الأول بزعفران مدروس فعل.

يؤخذ مدان من دقيق طيب ومد من ملح وشونيز وأنيسون وكزبرة يابسة محرشة، فيعجن الجميع رغيفاً ويبعث في الفرن ويدرس قليلاً ويعاد إلى الفرن في قدر فخار في أكثر مما يغمره من ماء عذب ومقدار رطل من غسل وورق أترج وعيدان بسباس وصعتر حتى يتلون ويتجمر، ثم يصفى ويصنع بزة درهم من زعفران ويرفع أو يطبخ في طنجر على النار، ثم يعاد الثفل إلى القدر ويصب عليه مقدار ثلث الماء ويزاد فيه الماء ويبعث في الفرن، ثم يصفى ويكون ثانياً. ومن أراد أن يملحه ثالثاً فليكن الماء قدر نصف الثاني ويبعث في الفرن، ثم يصفى ويخلط مع الماء ويعاد القدر ويطبخ حتى يتصفق ويصفى أو يجعل في أغضرة للشمس حتى يخرج ملحاً ويتصفق ثم يصفى ويرفع.

6 - نوع آخر منه:

تؤخذ ثلاثة أرطال من دقيق القمح مع رطل من الملح ويعجن من ذلك رغيف ويطبخ في الفرن حتى يسود ويدرس حتى يعود دقيقاً، ويوضع في قدر جديدة مع عشرين رطلاً من الماء العذب ورطل من الغسل وكزبرة يابسة محرشة وشونيز وبسباس من كل واحد أوقية، تكون هذه الأباذير في خرقه وتطمس على غطاء القدر وتبث في الفرن ليلة ثم يمرس ما فيها ويصفى ويرفع، ثم يرد الثفل إلى القدر بعشرة أرطال من الماء ونصف رطل من الغسل ونصف أوزان الأباذير ويبعث في الفرن ليلة، ثم يمرس ما فيها ويصفى ويصرف فيها يحتاج إليه.

7 - مري المسطار: (١)

يخلط ستة أرطال من دقيق الشعير مع ثلثها من الملح ويعجن من ذلك خبز ويطبخ في الفرن حتى يصير وشكي اللون، ثم يخلط أربعة أرطال من دقيق القمح مع ثلثها من الملح، ويعجن ذلك عجناً قوياً ويطبخ كما طبخ الأول قبله

(١) المسطار: عصير العنب.

ويترك حتى يبرد، ويكور كوراً متوسطاً ويوضع الجميع في قدر جديدة كبيرة ويلقى عليه من مسطار العنب الحلو ما يغمره بثلاثي شبر، ويوضع في القدر عشر من ورق الأترج وخرونوب وسفرجل وتفاع وصنوبر وعود بسباس. ويكون ما بين غطاء القدر والمسطار مقدار ثلثي شبر، ويطبخ على فم القدر بطابع محكم وتترك فيه ثقب لخروج النفس منه، ويبست القدر فيه ليلة بكاملها على بعد من النار ثم يصفى ويوضع المري في إناء مزجج ويختتم عليه بزيت كثير احتياطاً عليه.

8 - نوع آخر من مري المسطار:

يعجن ثلاثة أرطال من دقيق القمح عجناً قوياً ويطبخ في الفرن طبخاً شديداً حتى يسود، ثم يدرس جنبشها ويوضع في قدر مع قلع واحد من المسطار، ورطل غير ربع من الملح، ويغلى القدر بغطاء مثقوب، ويوضع مع المسطار سفرجل وبزر بسباس وشونيز وقبضة من صعتر وورق أترج وعسل - لمن أراد أن يكون فيه حلاوة - ويبست القدر في الفرن، ثم يصفى ويختثر، فإن كان ناقص الملح يزداد فيه الملح، وإن كان صفيقاً صُبَّ في صحاف ووضع للشمس، أو يطبخ على النار حتى يتختثر، ويوضع في آنية مزججة ويرفع، ثم يعاد الثقل إلى القدر مع ملح وماء ويبست في الفرن ليلة كما ذكر، ثم يصفى ويصرف.

9 - نوع آخر منه:

تخلط ثلاثة أمداد من دقيق القمح أو الشعير بالسواد مع مد ونصف من ملح ويعجن من ذلك خبز عجناً قوياً ويطبخ في الفرن حتى يشتد احمراره ويدرس حتى يصير دقيقاً، ويوضع الدقيق في قدر كبيرة مع مقدار خمس وعشرين رطلاً من مسطار حلو وقبضة من صعتر وربع رطل من عود بسباس وورق أترج وكزبرة يابسة^(١) وشونيز ويطبخ على النار حتى يذهب نصف

(١) يتر.

المسطار، ثم يمرس الأباذير مع الدقيق ويصفى ويوضع في إناء مزيج ويصرف بعد ثلاثة أشهر.

10 - مري معجل يقوم مقام المري النقيع :

يطبخ رطل من دقيق القمح أو الشعير في طاجن فخار ويلقى فيه مقدار أوقيتين من ملح وماء ويمرس باليد بقوة ويصفى، ثم يطبخ العسل في طاجن فخار حتى يستوي ويتصفى ويضاف إلى الماء المصفى قبله ويوضع فيه بسباس وشونيز وكزبرة يابسة وأنيسون وصعتر وقرقة.

11 - نوع منه :

تخلط ثلاثة أرطال من عسل وبصل مقطوع وملح مدروس مخلول مع مثل الجميع من ماء ويبيت في الفرون في قدر جديدة ليلة، ثم يمرس ويصفى، وإن كان صفيقاً جعل للشمس.

12 - مري آخر يصنع في يوم وليلة :

يعجن رطلان من دقيق شعير مع نصف رطل من ملح ويطبخ خبزه حتى يحترق، ثم يكسر الجميع وينقع فيما يغمره من ماء حار يوماً وليلة، ثم يصفى ويؤخذ رطل من زبيب ومثله من خروب وشونيز ورازيانج وسمسم وأنيسون من كل واحد أوقية وقبضة من عود بسباس وقليل ورق أترج ولبن صنوبر وقليل من عوده، فيطبخ الجميع فيما يغمره من ماء عذب حتى تخرج قوى الأدوية ويصفى الماء إلى الماء الأول ويوضع في قدر على نار حتى يكتف ويرتضى.

13 - مري من الحوت :

يؤخذ من الصبر رطل ويوضع في غربال فوق قصرية ويصب عليه خمسة من المسطار الحلو يكون صبه قليلاً قليلاً وهو يحرك باليد حتى يتصفى في الغربال

فيزال، وتحاول كذلك من الصبر والمسطار كما ذكر حتى تجتمع من ذلك الاحتياج، ويكون في الصعتر المسمى بالشرذون، ثم يوضع فيه بصل مشقوق غير منفصل القطع ويترك كذلك حتى يبدأ غليانه ويرسب ما فيه. فمن أراد أن ينقله إلى جرة أخرى كانت للزيت نقله، وإلا تركه على حاله في جرتة، ويختم عليه بالزيت ويطبخ عليه بالطين حتى لوقت استعماله.

وصفة استعماله أن يصب في صحيفة ويصب عليه الزيت العذب ويقطع فيه البصل لمن شاء ذلك ويوضع فيه البيض المقلوة والحوت المقلو والزيتون، وقد يعمل من خر العنب عوضاً من المسطار ويعود بذلك للقلّي ويبطل بعمل الخمر فيه.

٦٤ - إصلاح المري:

إذا ظهرت في المري النقيع الحموضة من قلة مكثه في الشمس أو من قلة التحريك يدرس الجوز بعد تقشيريه من قشره الأعلى ويدرس درساً بليغاً ويوضع في المري ويحرك أياماً فإنه يذهب الحموضة، وإذا كان مالحاً يُعجن رغيف من دقيق القمح بغير ملح ويطبخ في الفرن طبخاً شديداً ويكسر ويدرس حتى يصير دقيقاً ويلت ويعسل ويوضع في المري ويحرك ثلاثة أيام ثم يصفى.

الفصل التاسع في عمل الزيت وإصلاحه

١ - عمل الزيت من خلاف حب الزيتون إذا عدم حب الزيتون:

يؤخذ حب البطم - وهو الحبة الخضراء - والجوز المقشر واللوز المقشر
والسمسم أجزاء متساوية، فيطبخ الجميع ويعصر حتى يخرج دهنه ويستعمل
عوضاً عن زيت الزيتون بعد تصفيته.

٢ - إصلاح الزيتون إذا فسد:

يسحق الملح سحقاً بليغاً ويوضع في جرة الزيتون الطري بمقدار معلوم
فإنه يصلح طعمه ورائحته، أو توضع ثمانية أجزاء من عصير العنب الحلو مع
قليل من عود السوس في عشرين جزءاً من الزيت ويطبع على الأنية بالطين
وتترك عشرة أيام ثم تفتح فيوجد الزيت قد طاب وامتاز عن العصير وصار
حماً^(١).

وإذا غليت عروق الأترج في الزيت ووضعت في الزيت العكر فإنها
تصفيه وتطيب طعمه.

وإذا حبت جرة في النار وكسرت من حينها في آنية الزيت الكريه الرائحة

(١) بتر.

فإنها تصلح رائحته وتصفي الزيت ويوضع ذلك في خرقة كتان في إناء الزيت الفاسد فإنه يصلحه .

وإذا درس الزيتون وورقه مع قليل ملح مقلو ويوضع ذلك في خرقة كتان في الزيت وتحرك فيه ثلاثة أيام فإنه يصفيه من عكره إذا درس جزء من خبز الشعير اليابس وجزء من ملح بعد قليهما ويطيب طعمه وكذلك يفعل للزيتون مع الكمون .

الفصل العاشر في استخراج الأدهان

يدرس اللوز الحلو الطيب بقشره الرقيق حتى يصير كالدهاغ، ويصب على مقدار رطل منه مقدار أوقية من ماء حار ويعرك باليد عركاً شديداً حتى يخرج الدهن بين الأصابع، ثم يوضع في خرقة صفيقة ويعصر برفق حتى يخرج كل ما فيه من الدهن وينقى الثفل فيعاد للدرس مرة ثانية ويوضع على قليل من الماء السخن ويترك ساعة، ثم يعرك ويعصر حتى يتصفى كل ما فيه من الدهن، والذي يخرج منه من رطل اللوز قدر رבעه أو ثلثه، وعلى هذه الصفة تستخرج أدهان الجوز والفسق والصنوبر والسهم ولا يستعمل شيء من ذلك في الأطعمة إلا طرياً فإنه سريع الاستحالة والفساد .

الفصل الحادي عشر في عمل القديد

يقطع اللحم شظايا طويلة أرق ما يمكن، وتوضع في معجنة ويوضع عليه ما يكفيه من خل ثقيف وملح نقي مدروس ويحرك ساعة بعد ساعة من غدوة إلى وقت الظهر، ثم يذر عليه فلفل وكزبرة وكمون وكرويا ومرق نقيع ويضرب الجميع ويحول حتى يستوفي حقه من الأباذير، ويداق فإن نقصه شيء من الملح أو غيره زيد فيه، ويترك على حاله بقية اليوم والليل، ثم يعلق حبل للشمس ويترك في الحبل إلى بعد الظهر، ويزال من الحبل ويغطى في غربال بشيء خفيف، ثم يعاد إلى الحبل للشمس في اليوم الذي بعده، يعمل به كذلك أياماً حتى يتم تجفيفه وتبيسه وتذهب رطوبته، ويرفع في موضع لا يمس فيه شمس ولا نداوة. وقد يعمل بالماء والملح خاصة ويجفف للشمس.

ولقد وقفت في «كتاب تفسير الأدوية» لابن جناح على نوع سماه بالنمكسود، وهو نوع اللحم المملح بالملح المسحوق، والفرق بينه وبين القديد أن النمكسود يعمل من الكبش الصحيح أو المقسوم بنصفين ويبقى اللحم رطباً دسماً إذا مسسته تودكت يدك، ويمضي فيه السكين كما يمضي في اللحم الطري ولا يقطع كما يقطع القديد، فليعمل ذلك من شاء وليختبره^(١).

(١) في الأصل: ويختبر.

الفصل الثاني عشر في إصلاح الطعام

إذا كان اللحم مالحاً يعجن الدقيق دون ملح ويطبخ في القدر مع اللحم ويترك ساعة ثم يخرج منها فإنها تذهب بملحة اللحم.

وإذا كان اللحم نتن يطبخ أي لون تيسر وتوضع في القدر لوزة صحيحة أو جوزة صحيحة تقشرها وتثقب فيها نافذة فإذا نضج اللحم أخرجت الجوزة أو اللوزة فإنها تذهب رائحة اللحم ورائحته.

القسم الحادي عشر:

في طبخ الجراد

١ - يؤخذ الجراد الكبير الذي يهب في بعض السنين فيغلى قدر على النار بماء مقدار غليتين ثم تزال أجنحته وأرجله ويقل في الزيت في مقلاة حتى تجف رطوبته ويوضع عليه مري وقرفة وفلفل ويستعمل.

٢ - القمرون:

يطبخ القمرون في قدر بماء على نار لينة مقدار ثلاث ساعات، ثم يزال عنه الماء ويذر عليه ملح مدروس وصعتر ويستعمل. ومن الناس من يقلبه بالزيت ويلقي عليه مرياً وصعترأ وملحاً وفلفلأ وقرفة، وأكثر ما يكون هذا القمرون ببعض الأنهار الكبيرة خصوصاً ببلاد إشبيلية. ويوجد بوادي بجاية وهو خاص بتفتيت الحما.

٣ - أغلال ويسميه الأندلسيون بالقوقن:

يغسل بالماء البارد مرات كثيرة حتى تذهب لبعيته، ثم يغسل بالماء والملح ثم بالماء وحده ويطبخ في قدر كبيرة على النار في الماء البارد ويوضع فيه بعد الغلي ضومران وورق أترج فإذا طبخ يلقى فيه الملح، وهذا أيضاً مما يعاف أكله لكن أكثر الناس يأكلونه ولا يعافونه لكونه يرعى في فصل الربيع كثيراً من أعشاب الأرض.



مرکز تحقیقات کتاب و اسناد و اطلاع‌رسانی

القسم الثاني عشر:

في العاسولات

1 — أشنان ينظف اليد ويطيب الرائحة ويصلح الفم واللثة ويذهب روائح الأطعمة الدسمة:

يؤخذ من النبك الجيد وزن مائة درهم وورق ورد أحمر وتفتح إذخر ومرزنجوش يابس وصندل وورق أترج يابس وورق بسباس من كل واحد وزن [...] وليلة ثم يوضع على صلاية ويسحق حتى يجف ويرفع وتغسل به الأيدي بعد الطعام.

2 — أشنان رفيع:

يؤخذ وزن عشرين مثقالاً من النبك ومن قشر البطيخ المجفف وقشور التفاح وقشور الأترج المجفف والمرزنجوش اليابس والمائعة اليابسة والقاقلة والكبابة والقرنفل والعود ووزن مثقالين من كل واحد ووزن مثقال من كافور فيدق الجميع ويعجن الجميع بالتراب العتيق الأحمر وتُلْتَم منه أقراص وتجفف في الظل ثم تعاد إلى الصلاية وتسحق مع مثقالين من مسك رفيع ويفتق بكافور أخيراً وقد يزداد فيه مسك فيجيء في الغاية.

3 — أشنان ملوكي:

يؤخذ من النبك ثلاثة دراهم ومن العود الرطب والصندل الأصفر

والقرنفل وجوزبوا من كل واحد ثلاثة مثاقيل، ثم يدق الجميع وينخل ويؤخذ له خمسة مثاقيل من نيك وثلاثة مثاقيل من اللخلخة ووزن سبعة دراهم من مسك فيسحق المسك والنيك ويمدآن بماء ورد ويضاف إليهما اللخلخة ويخلط ذلك مع الأول، ويعجن الجميع ويترك ليلة، ثم يوضع على صلاية ويسحق سحقاً بليغاً ويرفع لوقت استعماله.

4 - نوع آخر ملوكي يطيب النكهة وإن ابتلع منه شيء لم يضر وينقي الذقن وينفع الأسنان:

[يؤخذ] قرفة وكافور من كل واحد ثلاثة دراهم وقرنفل وماء ثم [. . .] يابس من كل واحد خمسة دراهم، وصندل أبيض من كل واحد عشرة دراهم، يدق الجميع وينخل ويستعمل، وربما خلط معه مقدار خمسة عشر درهماً، وهذا مما يغسل به الملوك والعظماء أيديهم.

5 - أشنان طيب الرائحة كثير المنفعة يزيل الكلف والتمش ويرطب الأطراف:

يؤخذ من دقيق الشعير والعدس والبول من كل واحد ثلاثون مثقالاً ومن ورق اسرياس وورد أحمر يابس ونيك ومرزنجوش يابس عشرة دراهم من كل واحد، ومن قسط حلو وصندل محكوك من كل واحد وزن خمسة مثاقيل، ومن نيك وقرنفل وقاقلة من كل واحد مثقالان، تدق الأدوية وتنخل وتعجن البطيخ ويعمل أقراصاً وتجفف في الظل، ثم تسحق سحقاً بليغاً وتفتق بشيء من كافور إن أمكن.

6 - أشنان يطيب البدن والنكهة ويشد اللثة وهو ملوكي:

يؤخذ من قشور التفاح المجفف وتسعدد ومسك وتفتح إذخر وورق ورد أحمر من كل واحد وزن عشرة مثاقيل، وبسباسة وقاقلة وكبابة ومرقوة وقرنفل

وسليخة وفاغرة ودار صيني وصندل محكوك^{٢٧٢} من كل واحد وزن مثقالين، وعود من الكافور من كل واحد وزن مثقال، يدق الجميع وتغسل به الأيدي وبه يغسل الملوك والعظماء أيديهم بعد الطعام.

7 - غاسول ينقي الأيدي ويذهب الروائح الدسمة:

يؤخذ أربعة مثاقيل من قرنفل وأوقية من نظروند وثلاث أواقي من دقيق الفول، ويسحق الجميع سحقاً بليغاً وتغسل به الأيدي فهو طيب نافع جداً.

8 - نوع آخر:

يطحن الحمص ويغربل وتغسل به الأيدي بعد الطعام فإنه صالح لذلك، وهو الأشنان الذي يستعمله الناس.

9 - صنعة من صناب^(١):

يسحق رطل من الصناب الطيب وينخل ويعجن بالعسل الطيب، ثم يقرص [في] ظرف جديد بالماء يومين أو ثلاثة أيام ويراق الماء منه ويجفف يوماً وليلة، ثم يطل قاعه وجوانبه من داخله بالصناب المعجون بالعسل ويجفف أيضاً يوماً وليلة حتى يجذب الظرف. صلح ذلك وسيرد فيه، ثم يصب من الظرف مقدار عشر رבעه من عصير مصفى بالعصير كأنه طلاوة بالصناب الرجم الرطف وإلا كان يتولد من طعمه فضاغة ولا يكون فيه. (؟)

انتهى وصل الله على سيدنا محمد وآله وصحبه

(١) نص هذه الفقرة غاية في الاضطراب.



مراجع التحقيق

(أ) المراجع العربية:

— العجلاني، أبو الفضل محمد بن أبي القاسم: كتاب الأغذية. م. الخزائن ع رقم د 768 في 58 ورقة.

يبدأ بالأغذية وينتهي بالأدهان، شبيه إلى درجة بعيدة بكتاب فضالة الخوان للتجبي.

— العجلاني (السابق الذكر): كتاب الأشربة والمعاجين منه نسخ كثيرة ترجم منها رونو. د 1688 وهي نسخة ناقصة، أما باقي النسخ فهي كاملة نجد منها د 761، د 1035. ويشتمل الكتاب على عشرة أبواب، يشكل الباب الأول والثاني الجزء الأكبر منه، ويساعد هذا الكتاب أيضاً على فهم كثير من الألوان الواردة في كتاب فضالة الخوان.

— الغساني، أبو القاسم بن محمد: حديقة الأزهار في شرح ماهية العشب والعقار. توجد منه عدة نسخ د/1684 د/1685 د/1686 و د 7600 د أهمها د/1684. يمتاز باهتمامه بالبيئة المغربية بفاس بصفة خاصة ويوصف الأعشاب التي يذكرها ويحدد زمنها و«رواجها».

— ابن شقرون، عبد القادر: الشقرونية في الطب. 700 بيت. كتاب يتناول الأغذية من الناحية الطبية، طبع على الحجر بفاس سنة 1906/1324.

— ابن الحشا، أبو جعفر أحمد: تفسير الألفاظ الطبية واللغوية. م. الخزائن العامة د 955. من 139 أ — 166 أ.

كتاب مفيد للغاية بما يقدمه من معلومات حول الاسم العربي والبربري، كما يدلنا على وجوده أو عدم وجوده بالمغرب، وفيه تفسير لكثير من الألفاظ الواردة في فضالة الخوان.

- يوحنا بن بختشع: كتاب تقويم الأدوية فيما اشتهر من الأعشاب والعقاقير والأغذية، مخطوطة الخزنة العامة رقم د 449.
- من المؤلفات التي لا يمكن الاستغناء عنها في هذا الميدان، يتضمن جدولاً خاصاً مشكلاً من عدة أضلاع خصص كل ضلع لوصف النبات ولماهية ولزاجه ولمفعته إلخ... يعرف بالخضر والفواكه التي نجد منها عدداً في «فضالة الخوان» كما يمكن الاستفادة من:
- إبراهيم بن أبي سعيد المغربي المعروف بالعلائي: تقويم الأدوية فيما اشتهر من الأعشاب والعقاقير والأغذية، مخطوط الخزنة العامة بالرباط د/1034 ود/2149.
- م. كتاب تحفة الأحباب في ماهية النبات والأعشاب.
- تحقيق ونشر هـ. ب. ج. س. كولان باريز 1934. والمراجع الواردة فيه.
- م كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول تحقيق ونشر أ. أ. ميرندا، مجلة معهد الدراسات الإسلامية مجلد 9 و 10 سنة 1962 - 1961.
- ابن النديم: الفهرست، طبعة جومستاف فلوجل، هاي 1872.
- ابن سيدة: المخصص، طبعات متعددة.

(ب) المراجع الأجنبية:

- Paquignon Paul, Le «Monopole du tabac au Maroc» R.M.M. XIII, 1911, 495-508.
- Ricard Posper, «Gâteaux berbères», Hesp. VI, 1926.
- Cour, A. Kuskusa, E.I., 1 édit. 1917 II, 1227 8.
- Hardy. G. «L'alimentation des indigènes au Maroc».
- La Géographie, Paris, LVIII, 1932 pp. 143-158.
- Renaud Dr, «La curieuse histoire du figuier de Barbari» dans Rev. AF. 3e et 4e trim. 1938 pp. 380-381.
- Mathieu A. et Roger M., «Le tabac dans l'économie marocaine» B.F.S.M. XIV No. 49 1 er trim. 1951, 169-182.
- Leriche, A. «De L'Origine du thé au Maroc et au Sahara». Bulletin de l'institut de l'Afrique Noire Dakar XV, No. Avril 1953, pp. 371-375.
- Richard R., «Le couscous en, espagnol et en portugais dans Etudes Hispano-Africaines», Tétuan, 1956, pp. 201-207.
- Miège J. Louis, «Origine et développement de la consommation du thé au Maroc», B.E.S.M. XX, No. 71, Janv. 1965, pp. 377-98.
- Guinaudeau, Mme Z, «Fès vu par sa cuisine» Rabat, 1957, 192 t. XI pl.
- La Granja Fernando de, «Nota sobre la mafleta de los judios de Fez al-Andalus», Madrid, Granada, 25, 1960 255, 8.
- Colin G.S. «Gay» E.I. (2) Leyde et Paris 1961 A. 17-18.
- Vega, Luis Antonio de, «La cocina marroquív su influeencia en la gastronomia Española» Archives del Instituto de Estudios Africanos, No. 81 oct 1966.
- Bennani, Smires Latifa, «La cuisine marocaine» Paris 1970.
- Marçais (W) et Guiga (A). «Takrouna II» glossaire, p. 922: à propos des diversés sortes de halwa...

- Skhiri (F). «Les traditions culinaires andalouses à Testour» dans Cahier. Arts et Trad. Pop. Tunis, II, 1968, pp. 21-28.
- Zayat H. «Fann at-tabkh wa islâh al-at'ima fi-l-Islam» dans AL-Machriq, 41 fas. 1 (Janv. mars, 1947 pp. 1-26.
- Dozy, «Supplément aux dictionnaires arabes», Beyrouth, 1968-2 Vol.
- M. Rodinson, «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine» in Revue des Etudes Islamiques, 1949, pp. 95-165 Id. Ghida, E.I. (2) t 11, pp. 1081-1097.
- E. Laoust «Mots et choses berbères», Paris, 1920 pp. 75-109.
- Fernando De la Granja Santamaria, «La Cocina arabigo-andlouza segun un manuscrito inédito», Madrid 1960 (compte rendu de la thèse de l'auteur QGI demeure inédite jusqu'à nos jours).
- R. Arié «L'Espagne musulmane au temps des Nasrides» Paris, 1973, pp. 377-381 (et es références citées).

فهارس الكتاب



فهرس ألوان الأطعمة وما يتصل بها

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| أشنان يزبل الكلف: 278 | الإبراهيمية (لون من دجاج): 167 |
| إصلاح الزيت: 221 | أبو خريش (لسان الثور): 109 |
| إصلاح الزيتوني: 271 | الأحرش: 138، 139، ذظ |
| إصلاح الطعام: 274 | الأحسية: 58 — 60 |
| إصلاح المري: 270 | الأخباز: 36 — 38 |
| أغلال (قوقن): 125 | الأدهان: استخراجها وأنواعها: 272 |
| أكتاف: 125 | الأرنبي (بلحم البقر): 99 |
| ألوان الباذنجان: 227 — 236 | الأزلية (من الباذنجان): 235 |
| ألوان البيض: 210 — 214 | استخراج الأدهان: 272 |
| ألوان التبن: 207 — 209 | استخراج الزيت: 219 |
| ألوان الثرائد: 39 — 57 | الاسفارية (الاسفارية، الأسفيرية): 50، |
| ألوان الجبن اليابس: 220 — 222 | 152، 144، 51 |
| ألوان الجزر: 237 | الاسفنج: 80، 82 |
| ألوان الحلواء: 244 — 247 | اسفنج الريح: 81 |
| ألوان الحمص: 241 | اسفنج القلة: 81 |
| ألوان الحوت: 197 — 209 | الاشفافول: 250، 252 |
| ألوان العدس: 242 | الأشنان (الغاسولات): 277 — 279 |
| ألوان الفول: 239 — 242 | أشنان رفيع: 277 |
| ألوان القرع: 222 — 226 | أشنان مضاد للדם: 279 |
| ألوان القفاص: 237 | أشنان ملوكي: 277 — 279 |
| أوراق الخبيص: 71 | أشنان منظم: 277 |

الجلجة (مرق): 102
 الجلجلانية البيضاء (حلواء): 245
 الجليدية (من دجاج وغيره): 166
 الجملي (من البقر): 95 (من الحوت)
 203
 الجملي المحشي (من الحوت): 204
 الجوزابة: 74، 167 — 168
 الجوزنيق: 68
 الحريرة: 264
 حشو المبر: 148
 الحصرمية (من الدجاج): 161
 الحلواء: انظر ألوان الحلواء
 حلواء الخبيص: 246
 حلواء سكرية: 246
 حلواء الفالودج: 245
 حلواء عمرة: 245
 الحوتية (من الدجاج): 158
 الخبيص: 73، 74، 75، 245
 خل الترנגان: 261
 خل الحصرم: 101
 خل الزنبوع: 101
 خل اللبم (الخل الليموني): 101،
 261، 257
 خل النعنع: 261
 الخلاط: 217
 دجاجة عمروس: 162 — 163
 دماغ المتوكل: 253
 دهن الجوز: 272
 دهن السمسم: 272
 دهن الصنوبر: 272
 دهن الفستق: 272

الاورز المحشو: 151 — 153
 البازين (الملكة): 92
 البدوية (لون من الدجاج): 167
 البديعي: 129، 216
 البرانية (من البقر): 96 (ومن الحوت):
 205
 البركوس (الزبرين): 60
 البسباسية: 108، 203 (من الحوت)
 البلاجة: 127
 البنادق: 143
 البيسار (ثريدة): 56
 التركية (من الدجاج): 163 — 165
 الترנגانية: 109
 نصير الباذنجان: 260
 نصير الحوت: 260
 نصير الفصوص: 259
 نصير الكبد: 259
 نصير اللبم: 257 — 258
 التفايا: 103
 التفايا البيضاء: 103، 154، 203 (من
 الحوت)
 التفايا الخضراء: 103، 155
 التلتين: 93
 الثريدة: انظر ألوان التراثد
 الثومية (من الدجاج): 166
 الجبن: عمله: 215 — 217
 الجبن اليابس: انظر ألوان الجبن
 الجبن اليابس: عمله: 220
 الجشائش: 61 — 62
 جشيش القطنية البيضاء: 94
 الجعفرية (من الدجاج): 159

- 279 الصناب :
 123 الصنابي :
 193 الصنهاجي :
 119 الطباهجة :
 119 الطباهجة الطباعية :
 120 الطباهجة المغومة :
 275 طبخ الجراد :
 275 طبخ القمرون :
 122 طفشيلة :
 226 الطلية (فالودج القرع) :
 234 عجة الباذنجان :
 122 العربي :
 251 عسل السنبسك :
 76 المعصيدة :
 217 العقيد بالعسل :
 215 عقيد اللبن الحليب :
 279 - 277 الفاسولات (الأشنان) :
 245 الغييط المجبود (حلواء) :
 243 الفسائي :
 126 الفسانية :
 76 الفالودج :
 226 فالودج القرع (الطلية) :
 250 الفانيذ :
 116 الفحصي :
 90 الفداوش :
 186 - 183 فراخ الحمام :
 239 الفستقية :
 44 الفطير :
 54 الفلياطل (ثريدة) :
 49 ألفياطل (ثريدة) :
 248 القاهرية :
 272 دهن اللوز :
 240 رأس برطال :
 76 رأس ميمون :
 184 الراهي (من البقر) : 100 ، 160 ،
 202 (من الحوت) : (من التن) : 209
 218 رائب المغريل :
 218 رائب القربة :
 94 رب العنب :
 209 ، 198 رب العنب المطبوخ :
 111 الرجلية :
 247 الرخامية :
 91 ، 60 الزبزين (نوع من الحس) :
 79 الزلاية :
 253 الزمردي :
 271 زيت (استخراجه من غير الزيتون) :
 256 - 255 الزيتون : عمله :
 155 الزيرباجية :
 46 السبات (ثريدة) :
 107 السلقية :
 161 السماقية (من الدجاج) :
 248 السنبسك :
 43 شاشية ابن الرفيع (ثريدة) :
 48 الشاقومة (ثريدة) :
 64 الشدائع (تمر) :
 68 ، 72 شراب الجلاب :
 209 شراب العسل المفوه :
 72 شراب المصطكي :
 167 ، 168 شراب الورد السكري :
 101 ، 160 شعاع الشمس (المفرح) :
 117 شوا قدر :
 217 الشيراز :

- لقم القاضي (حلوى): 66
 اللوزيتى: 252، 249، 69
 اللوزية: 155، 118
 المبلقة (الملبقة؟): 135
 مشرة الأمير: 68
 المثلث (من لحم البقس): 97 (من الحوت): 205
 المثلثة (مجنة المخارق): 83
 المثومة (ثريدة): 54
 المجينة: 216
 مجنة القرن: 85
 مجنة المقلاة: 82
 المجينات: 63، 68، 82 — 86
 المحشي (من اليمام): 189 (من العصافير): 191
 المحمص: 91
 المخارق (مجنة): 83
 المخلل: 156
 مري الورد: 101
 المرقاس (المركاس): 144 — 146، 234
 المركبة: 78
 المرمز (جشيش الشعير): 93
 المروج (من الحوت): 198
 المروزية (بلحم البقس): 98
 مري الحوت: 269
 مري المسطار: 267 — 269
 المري المطبوخ: 266 — 267
 المري المعجل: 269
 المري النقيع: 262 — 266
 المسمنة (المورقة): 72
 مشاش زبيدة: 79
 القبا: 148
 القديد: 273
 القرشية: 165
 القرعية: 110، 115، 161، 184
 القصب الحلو: 249
 القطايف: 49، 71
 القطايف العباسية: 72
 القلية: 128
 القنايط (حلوى): 65
 القنيطية: 107
 القوقن (أغلل): 275
 القحاطة (مجنة ولعلها: القيجاطية): 83
 الكافورية: 155
 الكامل: 124
 الكرش المحشوة: 194 — 195
 الكرنية: 105
 الكسكو: 45، 87 — 90
 الكسكو باليسار: 89
 الكسكو الجوزي: 88
 الكسكو الفساني: 88 — 89
 كعب الغزال: 65
 الكمك: 63 — 64
 الكنافة: 69
 اللبن: منعه من الحموضة: 221
 لحم المعجل: 180 — 182
 لحم الزرايزر: 190
 لحم العصافير: 191 — 192
 لحم اليمام: 198 — 189
 اللخطح (نوع من الحس): 60
 اللفتية: 106
 اللقاني: 146

184 ، 187	المشمع (التن اليابس): 209
المقبولة (ثريدة): 42	المشهدة (ثريدة): 48 ، 71
المقروض: 79	المضيرة: 134
المقورة (حلوى): 67	المعلل: 125 ، 243
المكررة (ثريدة): 47	معقود السكر: 246
المورقة (المسنة): 72 ، 83	معقود العسل: 247
مورقات الاسفنج: 40	المعلك: 130
الترجسية: 114 ، 165	المعلكة (البازين): 93
النعنعية: 108 ، 160 ، 187	المغفر (من الدجاج): 157 (من الخوت):
النمكسود (لحم مملح): 273	205 (من الباذنجان): 233
النيمبرشت: 212	المضموم (من دجاج وغيره): 168 - 179
الهريسة: 148	المفتت: 156
هريسة القمح: 94	المفرح (شعاع الشمس): 101 ، 160

فهرس أسماء الحوت (السحك)

السردين الصغير: 199 ، 200	الأنقلة (السلور): 207
السرة الطردانس: 200	البوري: 198
السباح الغليظ: 207	الجرافة: 198
السباح المتوسط: 207	الجركم: 200
السلور (الأنقلة): 207	التن الصغير: 207
الشابل: 197 ، 200	التن الطري: 207
الشطون: 199	التن اليابس (المشمع): 209
الشنولي: 197 ، 200	الحوت: 197
الكحلة: 205	الحوت الأحمرش: 198 ، 201
الكمون: 197	الحوت الأملس: 198 ، 201 ، 202
المشمع (التن اليابس): 209	الحوت الصغير: 200
الثاني: 197	الحوت الطيب: 204 ، 205
النوري الجليل (لعلها البوري الجليل):	الحوت الغليظ: 205
197	الحوت الكبير: 202 ، 203
	السردين: 204

فهرس الأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة^(١)

الطاجن: 44، 45، 49، 50، 51، 52	إبرة كبيرة: 163
طاجن تراب: 197	إبر: 130
طاجن فخار غير مزيج: 78	اسكرباج (اسكر فاج): 34، 46، 56
طاجن مزيج: 55	البرمة: 39
طبق زجاج: 79	الجرة: 271
طلية خشب: 144	الجفنة: 71، 88
طنجير: 66، 75	حصير: 74
طنجير نحاس مقصدر: 76	الحلقة: 145
طيفور: 83	خابية: 220
غربال: 60، 62، 71	خابية مزفتة: 264
غربال حلقا: 74	دوطبال (عود مثلث من الذكار): 263
غربال شعر: 76، 217	رخامة: 244
غضارة: 58، 59، 67	ريشة: 140
قادوس التقطير: 261	ساطور: 123
قدح: 53	سفود: 51، 55
قدر: 43، 45، 47، 50	سكين: 79
قدر مزججة ذات عنق: 77	الشوك (الجويك): 45، 73، 79
قدر نحاس مقصدة: 74	178
قربة مدبوغة: 218	الشكوة: 219
قردة: 200	الصحفة: 67، 68، 70
قصبة: 244، 245	الصحفة المزججة: 69
	الصلاية: 249

(١) أرقام الصفحات ليست شاملة وإنما هي للتمثيل فقط.

مصال: 264، 263	قصيرة: 76، 208
معجزة: 55، 56، 60	قضيب: 93
معرفة: 47، 56	قفة حلقا: 217
معرفة صغيرة: 53	قلة: 81، 82
مفرش حديد: 49	قمع: 145
مقلاة: 50، 67	كانون: 71
مقلاة مقصورة: 70	كرشة: 85
مقلاة مقزذرة: 147، 211	لوح خشب: 220، 222
مقلاة حديد مقصورة: 73، 80	مائلة: 63، 64
مقلاة نحاس مقصورة: 80	مشرذ: 40، 42، 43، 45
ملاعق البقس: 92	عبس: 40، 42، 43، 45
ملة فخار: 50، 54	عبس فخار: 218
منخل: 43	مخطاف: 83
منشف: 87	مخفق عود: 85
منقاش: 63	مخفق فخار: 85
مهراس: 42، 61، 63	مخفية عود: 85
مهراس العود: 101	مخفية فخار: 85
مهراس النحاس: 101	مرآة الكنافة: 70، 75
نقير خشب: 218	مروحة حلقا: 215
	مصفي: 74

فهرس بعض ما يحتاج إلى شرح لاختصاص الأندلسيين به

الذكار (نوع من الشجر): 262
الدواة (من أحشاء الحروف): 56
رمانة الكرش: 194
الزبزين (= نوع من الحساء): 60، 91
السابات (= ثريد بالفطير): 46
السدية (جزء من لحم البقر): 41
الشاقومة (نوع من الثريدة): 48
الشرذون (نوع من الصعتر): 116
الشطرية: 116
المصب: 56، 89، 90
القدواش (ينظر تحضيره): 90
القياطل (أو الفلياطل = نوع من الثريدة):
54، 49
الفشار: 240
القطف: 110
القطمير (في الباذنجان): 230، 231
القلنية (حيوان كالأرنب أو هونفسه): 55
القنارية: 115
القنوط (جمعه القنايط = حلوى): 77،
210
القوقن: 275
اللخطخ (نوع من الحساء): 60
اللصيف (نور الحرشف): 115، 217

أبو خريش (= لسان الثور): 109
الاسفراج (= الهليون المشرقي): 111،
112
الاسفناخ (= السبانخ): 109
الاسفرية (ينظر تحضيرها): 144
الأسيت (نوع من الشجر): 131، 221
الاشفاقول: 250، 252
الأفزن (الحرشف = الحرشوف): 115
الأقصاد (قطع كبيرة من الاسفنج): 80
الأملاج (أجزاء معينة من لحم البقر): 41
أغلال (القوقن): 275
البازين (= المعلقة): 92
البنج (حب يستعمل للخبز): 61
البونق (= شكل كدس أوراس السكى):
262، 264
البوشين (المقدونس بعجمية الأندلس):
101
الترفاس (= الكماء): 115، 131
التفايا البيضاء والخضراء (ينظر تحضيرها):
103، 155
التليينة: 69، 70
جعاب القصب: 66
الدوطلال (عود من شجر الذكار مثلث):
263

المرقاس (المركاس نوع من اللقائق / النقائق): 144 - 146	النمكسود (من الفارسية = لحم مملح): 273
المعذر (قطع صغيرة من الاسفنج): 81	اليرون (اليرونز): 110 ، 136



محتويات الكتاب

الصفحة	الموضوع
5	مقدمة المحقق
29	[مقدمة المؤلف]
32	[فهرست بأقسام الكتاب وفصوله]
36	القسم الأول: في الأخباز والثرائد والأحساء
36	الفصل الأول: في الأخباز
36	1 - نوع الخبز المطبوخ في الفرن
37	2 - نوع الخبز المطبوخ في التنور
37	3 - نوع الخبز المطبوخ في الملة
37	4 - نوع الخبز القطير
37	5 - نوع خبز البنيج (البنج)
39	الفصل الثاني: في أنواع الثرائد
39	1 - ثريدة من رؤوس العجول
40	2 - ثريدة من رؤوس غنم الأضاحي
40	3 - ثريدة من رؤوس صفار الجداء
41	4 - ثريدة باللحم البقري المعلوف والأكرب
42	5 - ثريدة باللحم البقري المعلوف والقرع والبادنجان
42	6 - ثريدة تسمى بالمقبولة

- 7 - ثريدة باللحم الغنمي واللبن الحليب 43
- 8 - ثريدة تسمى بشاشية ابن الرقيق 43
- 9 - ثريدة الفطير المصنوعة بالدجاج 44
- 10 - لون آخر منها 44
- 11 - ثريدة بالفطير تسمى بالسبات 46
- 12 - ثريدة بالدجاج 46
- 13 - ثريدة تسمى بالمكررة 47
- 14 - ثريدة تزيد في الباه 48
- 15 - ثريدة تسمى بالشاقومة 48
- 16 - ثريدة القطناف وهي المشهدة 48
- 17 - ثريدة شرقية تسمى الفياطل 49
- 18 - ثريدة محشوة بالدجاج 51
- 19 - ثريدة محشوة بفراخ الحمام 51
- 20 - ثريدة بفراخ الحمام 52
- 21 - ثريدة باللبن الحليب خاصة 52
- 22 - لون آخر منها 53
- 23 - ثريدة باللبن الحليب المطبوخ في الفرن 53
- 24 - ثريدة قلياطل 54
- 25 - ثريدة المثومة 54
- 26 - ثريدة الحمامة المصنوعة من جميع البقول 55
- 27 - ثريدة البيسار وهو الفول 56

الفصل الثالث: في الأحساء والجشائش

- 1 - حسو الفتات المصنوع على مرق الدجاج 58
- 2 - حسو آخر من فتات 58
- 3 - حسو آخر من دقيق 59
- 4 - حسو مع خمير 59
- 5 - حسو من لوز ونخالة 60
- 6 - حسو من دقيق ولبن يسمى اللخطج 60
- 7 - حسو يعرف بالزيزين أو البركوس 60

الصفحة	الموضوع
61	8 - حشون من دقيق البنج
61	9 - جشيش القمح
61	10 - جشيش الشعير
62	11 - جشيش الأرز
63	الفصل الرابع: في طعام الخبز وأنواع المعجنات والاسفنج
63	1 - عمل الكعك المحشو بالسكر واللوز
64	2 - نوع آخر محشو بالعسل
64	3 - نوع ساذج دون حشو
65	4 - عمل كعب الغزال
65	5 - عمل القنايط المحشوة
66	6 - عمل لقم القاضي
66	7 - عمل آذان محشوة
66	8 - عمل نوع من طعام الخبز
67	9 - عمل مقورة محشوة
67	10 - عمل أقراص محشوة
68	11 - عمل نوع يعرف بمثرة الأمير
68	12 - عمل الجوزينق
69	13 - عمل اللوزينق
69	14 - عمل الكنافة
70	14 ب - نوع آخر منها
71	15 - عمل القطايف وهي المشهدة
72	16 - عمل القطايف العباسية
72	17 - عمل المورقة وهي المسمنة
73	18 - نوع آخر منها
73	19 - عمل الخبيص
74	20 - نوع آخر منه
75	21 - نوع آخر منه
75	22 - عمل رفاق الخبيص
76	23 - عمل الفالودج

الصفحة	الموضوع
76	24 - عمل رأس ميمون
77	25 - نوع منه آخر محشو
78	26 - عمل المركبة
79	27 - عمل المقروض
79	28 - عمل مشاش زبيدة
79	29 - عمل الزلاية
80	30 - عمل الاسفنج
81	31 - عمل إسفنج الريح
81	32 - عمل اسفنج القلة
82	33 - عمل المجينات - صفة مجينة المقلادة
83	34 - صنعة المجينة المسماة بالخارق والثلثة والمورقة
83	35 - صنعة مجينة تسمى القيحاطة (القيجاطية؟)
84	36 - صنعة مجينة أخرى
84	37 - صنعة مجينة أخرى
85	38 - صنعة مجينة الفرن
85	39 - صنعة المجينة المسماة الطليطلية
86	40 - عمل الخبز المحشو باللحم أو بغيره
87	الفصل الخامس: مما يسقي سقي التراثد أو يطبخ طبخ الاحساء
87	1 - عمل الكسكو
88	2 - نوع من الكسكو يسمى الجوزي
88	3 - صفة أخرى لعمل الكسكو
89	4 - نوع آخر منه لذيد جداً
89	5 - نوع آخر منه بالبيسار
90	6 - عمل الفداوش
91	7 - عمل المحمص
91	8 - عمل الأطرية وطبخها
91	9 - عمل الأرز باللبن الحليب
92	10 - عمل المعلكة وتسمى بالبازين

الصفحة	الموضوع
--------	---------

- 93 11 - عمل المرمز وهو جشيش الشعر
 93 12 - عمل التلتين
 94 13 - عمل هريسة القمح
 94 14 - عمل جشيش القطنية البيضاء

95 القسم الثاني: في أصناف لحوم ذوات الأربع

- 95 الفصل الأول: في اللحوم البقرية
 95 1 - لون يسمى بالجملي
 96 2 - لون آخر يسمى البرانية
 97 3 - لون آخر يسمى بالثلث
 98 4 - لون آخر يسمى بالمروزة
 99 5 - لون آخر يطبخ بعين البقر والبصل
 99 6 - لون آخر يسمى بالأرنبي
 100 7 - لون آخر يسمى بالراهي
 101 8 - لون آخر مقلي بالمرى والثوم
 101 9 - لون آخر
 102 10 - صفة قدر المفرش

103 الفصل الثاني: في لحوم الضأن

- 103 1 - لون يسمى بالتفايا البيضاء
 103 2 - لون آخر يسمى بالتفايا الخضراء
 105 3 - لون آخر يسمى بالكرونية
 106 4 - لون آخر يسمى باللفقية
 107 5 - لون آخر يسمى بالقنيطية
 107 6 - لون آخر يسمى بالسلقية
 108 7 - لون آخر يسمى بالسباسية
 108 8 - لون آخر يسمى بالنعمية
 109 9 - لون آخر يسمى بالترنجانية
 109 10 - لون آخر يطبخ بأبي خريش

- 109 - لون آخر يطبخ بالاسفناخ
- 110 - لون آخر يطبخ برؤوس الخس
- 111 - لون آخر يسمى بالرجلية
- 111 - لون آخر يطبخ بالاسفراج
- 113 - لون آخر يطبخ بفريك الثوم الرخص
- 114 - لون آخر يطبخ بفريك اللوز الأخضر
- 114 - لون آخر يسمى الترجسية
- 115 - لون آخر يطبخ بالحرشف (افزن)
- 115 - لون آخر يطبخ بالكماة (الترفاس)
- 115 - لون آخر يسمى بالقرعية
- 116 - لون آخر يطبخ بالتفاح المز والخلو
- 116 - لون آخر يطبخ بالسفرجل
- 116 - لون آخر يسمى بالفحصي
- 117 - لون آخر مقلي في القدر
- 117 - لون آخر يطبخ بالمري النقيع
- 117 - لون آخر يسمى بشوا قدر
- 118 - لون آخر يسمى باللوزية
- 119 - لون آخر يطبخ بالقلقاص
- 119 - لون آخر طباهجية مشرفي
- 119 - لون آخر طباهجية طباعية
- 120 - لون آخر يسمى طباهجية مغمومة
- 120 - لون آخر يطبخ بالقول الأخضر
- 120 - لون آخر يطبخ بالقول اليابس
- 121 - لون آخر يطبخ بالحمص المطحون
- 122 - لون آخر يقال له طفشيلة
- 122 - لون آخر يسمى بالعربي
- 123 - لون آخر يسمى بالصنابي
- 123 - لون آخر
- 123 - لون آخر

الموضوع	الصفحة
40 - لون آخر يسمى الكامل	124
41 - لون آخر يسمى بأكتاف	125
42 - لون آخر يطبخ بالعلل	125
43 - لون آخر يسمى بالفسانية	126
44 - لون آخر يسمى برأس ميمون	126
45 - لون آخر يسمى بالبلاجة	127
46 - لون آخر يسمى بالقلية	128
الفصل الثالث: في لحوم الخرفان	129
1 - لون يسمى بالبديهي	129
2 - لون آخر يسمى بالمللك	130
3 - 13: لون آخر (عدة ألوان)	134 - 130
14 - لون مشرقى يسمى المضيئة	134
15 - لون آخر من المضيئة	135
16 - لون آخر يسمى المبلقة	135
الفصل الرابع: في لحوم الجدي	137
1 - لون	137
الفصل الخامس: في لحوم الوحش	138
1 - لون	138
2 - 7: لون آخر (ألوان)	142 - 138
الفصل السادس: في ما يدخل في أصناف لحوم ذوات الأربع	143
1 - لون	143
2 - صفة لون حسن الغذاء	143
3 - عمل الأسفريه	144
4 - عمل المرقاس	144
5 - نوع آخر	146
6 - عمل اللقائق	146
7 - عمل الأحرش	146

الصفحة	الموضوع
148	8 - عمل القبا
148	9 - عمل حشو المبر
148	10 - عمل المهرسة
151	القسم الثالث: في أصناف لحوم الطير
151	الفصل الأول: في لحم الاوز
151	1 - لون
152	2 - لون آخر
154	الفصل الثاني: في لحوم الدجاج
154	1 - لون
155	2 - لون يسمى التفايا الخضراء
155	3 - لون يسمى اللوزية
155	4 - لون يسمى الكافورية
155	5 - لون يسمى الزيرباجية المحلاة
156	6 - لون يسمى بالخلل
156	7 - لون يسمى بالمفتت
157	8 - لون يسمى بالمففر
158	9 - لون يسمى بالحوتية
159	10 - لون يسمى بالجعفرية
160	11 - لون يسمى بالمروزية
160	12 - لون يسمى بالراهمي
160	13 - لون يسمى بالمفرح ويشعاع الشمس
160	14 - لون يسمى بالفحص
160	15 - لون يسمى النعنية
161	16 - لون يسمى بالقرعية
161	17 - لون يسمى بالحصرية
161	18 - لون يسمى بالسماقية
161	19 - لون آخر مشرقى

20 - لون يسمى بدجاجة عمروس	162
21 - لون آخر	162
22 - لون آخر يسمى بالتركية	163
23 - لون آخر	163
24 - لون آخر	164
25 - صفة النرجسية	165
26 - صفة القرشية	165
27 - لون يسمى الجليدية	166
28 - صفة الثومية	166
29 - صفة دجاجة تسمى البدوية	167
30 - صفة الابراهيمية	167
31 - صفة عمل الجوزابة	167
32 - صفة لون يسمى المغموم	168
33 - لون آخر	169
34 - 41 : لون آخر مشرقى	169 - 174
42 - 47 : لون آخر	174 - 178
48 - لون آخر مشرقى	178
49 - لون آخر مشرقى	179
الفصل الثالث : في لحم الحجل	
1 - لون	180
2 - 5 : لون آخر	180 - 182
الفصل الرابع : في لحم فراخ الحمام	
1 - لون	183
2 - لون آخر	183
3 - لون آخر يسمى الراهي	184
4 - لون آخر يسمى بالمفرح	184
5 - لون آخر يسمى بالقرعية	184
6 - 10 : لون آخر	184 - 186

الموضوع	الصفحة
الفصل الخامس: في لحم البمام	187
1 - لون	187
2 - لون آخر يسمى بالمفرح	187
3 - لون آخر يسمى بالنمنعة	187
4 - 6: لون آخر	188
7 - لون آخر يسمى بالمحشي	189
8 - لون آخر	189
الفصل السادس: في لحم الزراذير	190
1 - لون	190
الفصل السابع: في العصافير	191
1 - لون	191
2 - لون آخر	191
3 - لون آخر يسمى بالمحشي	191
4 - لون آخر	192
القسم الرابع: في طيخ اللون المسمى بالصنهاجي والكروش المحشوة واللسان الصنهاجي	193
الفصل الأول: في طيخ اللون المسمى بالصنهاجي	193
الفصل الثاني: في عمل الكروش المحشوة	194
الفصل الثالث: في عمل اللسان [الصنهاجي]	196
القسم الخامس: في أنواع الحيتان وضروب البيض	197
الفصل الأول: في أنواع الحيتان	197
1 - لون	197
2 - لون آخر من الجرافة والبوري	198
3 - لون آخر يسمى بالمروج	198
4 - 7: لون آخر	201 - 199

الموضوع	الصفحة
8 - لون آخر مقلي	201
9 - لون من حوت كبير	202
10 - لون آخر راهبي	202
11 - لون على صفة التفايا البيضاء	203
12 - لون آخر بيباسية	203
13 - لون آخر على صفة الجملي	203
14 - 16 : لون آخر	203 - 204
17 - لون آخر على صفة الجملي المحشي	204
19 - 28 : لون آخر	205 - 208
29 - لون آخر من التين اليابس	209
30 - لون آخر يسمى بالراهبي	209
الفصل الثاني: في ضروب البيض	210
1 - لون	210
2 - لون آخر	210
3 - لون آخر	211
4 - لون يسمى بالنيمبرشت	212
5 - 11 : لون آخر	212 - 214
القسم السادس: في الألبان وكل ما يكون منها	215
الفصل الأول: في صفة عقد اللبن الحليب	215
1 - صفة عمل الجبن	215
2 - لون آخر يعمل بالشيراز	217
3 - صفة عمل الخلط	217
4 - عمل العقيد بالعلس	217
الفصل الثاني: في عمل الرايب واستخراج الزبد	218
1 - صفة عمل الرايب المغربي	218
2 - صفة عمل رايب القرية	218
3 - صفة استخراج الزبد	219

الموضوع	الصفحة
الفصل الثالث: في تهيئة الجبن اليابس في الخابية	220
1 - صفة وضعه	220
2 - لون يصنع من الجبن اليابس	220
3 - لون آخر	221
4 - [لون آخر]	221
5 - إصلاح الزبد إذا فسد	221
6 - ما يمسك اللبن الحليب ألا يحمض سريعاً	221
القسم السابع: في القول وما إليها	222
الفصل الأول: في ما يعمل من القرع	222
1 - لون	222
2 - 10: لون آخر	223 - 226
11 - صفة فالودج القرع (الطليبة)	226
الفصل الثاني: في ما يعمل من الباذنجان	227
1 - لون	227
2 - 14: لون آخر	227 - 233
15 - لون آخر على صفة المعفر	233
16 - صفة عجة من باذنجان	234
17 - صفة مرقاس منه	234
18 - لون آخر	234
19 - لون الأزلية	235
20 - 22: لون آخر	235 - 6
الفصل الثالث: في ألوان الجزر	237
الفصل العاشر: في القلقاص	237

الصفحة	الموضوع
239	القسم الثامن: في نوع الفول والحمص وأشباه ذلك
239	الفصل الأول: في ألوان الفول الأخضر واليابس
239	1 - لون الفتفة
239	2 - لون آخر
240	3 - لون آخر
240	4 - لون من اليسار
241	الفصل الثاني: في ألوان الحمص
241	1 - لون
241	2 - نوع الحمص اليابس
241	3 - نوع آخر
242	الفصل الثالث: في العدس
243	القسم التاسع: في المعسلات وأنواع الحلواء وما يضاف إلى ذلك
243	الفصل الأول: في المعسل والغساني
243	1 - عمل المعسل
243	2 - عمل الغساني
244	الفصل الثاني: في أنواع الحلواء
244	1 - عمل حلواء بيضاء رطبة
244	2 - عمل حلواء القالودج
244	3 - نوع آخر
245	4 - الجلجلانية البيضاء
245	5 - الغبيط المجبود
245	6 - الحلواء المحمرة
246	7 - حلواء الخبيص
246	8 - حلواء سكرية
246	9 - معقود السكر
247	10 - نوع آخر

الصفحة	الموضوع
247	11 - الرخامية
247	12 - معقود العسل
248	الفصل الثالث: في القاهرية والسنبوسك
248	1 - القاهرية
249	2 - عمل اللوزينق
249	الفصل الرابع: في عمل القصب الحلو
250	الفصل الخامس: في الفانيز والأشفاقول
250	1 - نوع
250	2 - نوع آخر
250	3 - نوع آخر
251	4 - عمل السنبوسك
252	الفصل السادس: في الجوزينق واللوزينق
252	1 - عمل الجوزينق
252	2 - عمل الأشفاقول
253	الفصل السابع: في أنواع شرقية
253	1 - نوع يسمى بدماع التوكل
253	2 - نوع الزمردي

القسم العاشر: في الكوامن وعمل الخلول والمرى والأدهان وإصلاح الزيت

255	الفصل الأول:
255	الفصل الثاني: في عمل الزيتون
255	1 - نوع
255	2 - نوع منه آخر
257	الفصل الثالث: في تصيير اللحم
259	الفصل الرابع: في تصيير الكبر

الصفحة	الموضوع
260	الفصل الخامس: في تصيير الباذنجان
260	الفصل السادس: في تصيير الحوت
261	الفصل السابع: في عمل الخلول
261	1 - خل الليم
261	2 - خل النعنع
262	الفصل الثامن: في أنواع التقيع والمطبوخ وغيره
262	1 - المري التقيع
264	2 - نوع آخر منه
266	3 - المري المطبوخ
266	4 - نوع آخر منه
267	5 - نوع آخر منه
267	6 - نوع آخر منه
267	7 - مري المسطار
268	8 - نوع آخر من مري المسطار
268	9 - نوع آخر منه
269	10 - مري معجل
269	11 - نوع منه
269	12 - مري بصنع في يوم وليلة
269	13 - مري من الحوت
270	14 - إصلاح المري
271	الفصل التاسع: في عمل الزيت وإصلاحه
271	1 - عمل الزيت من خلاف حب الزيتون
271	2 - إصلاح الزيتون إذا فسد
272	الفصل العاشر: في استخراج الأدهان
273	الفصل الحادي عشر: في عمل القديد
274	الفصل الثاني عشر: في إصلاح الطعام

الصفحة	الموضوع
275	القسم الحادي عشر: في طبخ الجراد والقملون
275	1 - [في طبخ الجراد]
275	2 - القملون
275	3 - أغلال ويسميه الأندلسيون القوقن
277	القسم الثاني عشر: في الغاسولات
277	1 - أشنان ينظف اليد
277	2 - أشنان رفيع
277	3 - أشنان ملوكي
278	4 - نوع آخر ملوكي
278	5 - أشنان يزيل الكلف والنمش
278	6 - أشنان يطيب البدن
279	7 - غاسول ينقي الأيدي
279	8 - نوع آخر
279	9 - صنعة من صواب
281	مراجع التحقيق:
281	1 - المراجع العربية
283	2 - المراجع الأجنبية
285	فهارس الكتاب:
287	فهرس الزان الأطعمة وما ينصل بها
292	فهرس أسماء الحوت (السمك)
293	فهرس الأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة
295	فهرس بعض ما يحتاج إلى شرح لاختصاص الأندلسيين به
297	محتويات الكتاب
313	مقدمة الكتاب بالفرنسية

صدر المؤلف:

- 1 — مظاهر الثقافة المغربية (باللغة العربية) جائزة المغرب الرباط 1970 .
- 2 — البيئة المغربية ومظاهرها الثقافية (باللغة الفرنسية) الرباط 1970 .
- 3 — الحياة الفكرية في عهد الدولة المرينية والوطاسية دكتوراه الدولة ميزة الشرف الأولى بالإجماع من جامعة باريز 1947 (باللغة الفرنسية).
- 4 — معجم التربية والتعليم (فرنسي عربي) الرباط 1976 .
- 5 — الثقافة الشعبية المغربية في المصادر والمراجع العربية والفرنسية والاسبانية. الرباط 1981 .

DU MEME AUTEUR

- 1 — Le milieu marocain et ses aspects culturels. Etude sociologique, institutionnelle, économique et artistique en langue française, rabat 1970.
- 2 — Aspects de la Culture Marocaine (en Langue arabe). (Prix du Maroc). (Etude littéraire).
- 3 — La Vie Intellectuelle Marocaine sous les Mérinides et les Wattasides. Thèse de Doctorat d'Etat es-Lettres. Mention très honorable à l'unanimité. Université Française, (1974).
- 4 — Dictionnaire Pédagogique Français-Arabe 1967.
- 5 — La Culture Populaire Marocaine dans la littérature arabe, française, espagnole, Rabat 1980.

plusieurs degrés et que «Fadlat al Khiwan» est plus soigné, mieux structuré, atteignant ainsi un niveau de perfection digne d'être relevé.

On ne saurait donc insister sur la valeur de ce document que nous venons de présenter. Il rendra d'incalculables services au lexicographe à l'économiste, au touriste, à l'historien et en général à tous ceux qui s'intéressent à la civilisation et à la culture de ce pays.

-
- (1) Malgré les promesses de Mr F. de la Raja. Voir Les détails sur cette question dans l'introduction en arabe.
 - (2) Plus de quatre cents variétés.
 - (3) «la culture populaire marocaine».

Bref nous mettons aujourd'hui à la disposition du lecteur un texte authentique assez riche, assez développé. A lui d'établir les comparaisons nécessaires, de tirer les conséquences qui s'imposent pour se rendre compte du chemin parcouru et mesurer les efforts à déployer pour une remise en valeur d'un patrimoine culturel digne d'être sauvé de l'oubli.

Nous sommes en présence d'un auteur andalou très peu connu malgré les efforts fournis pour l'identifier. Son œuvre — que nous publions aujourd'hui — ne nous a pas permis, non plus, d'établir sa biographie. Nous savons simplement — par lui, — qu'il était originaire de la ville de Murcie et qu'il connaissait parfaitement sa Voisine la «ciudad» de Valence. Ce seul renseignement sec et bref autorise à savoir qu'il était encore en vie entre 1239 et 1265. Tel qu'il se dégage de son livre ainsi intitulé le «fadalat al Khiwan fi tayyibat at taâm wal alwan», il s'agit d'une personnalité douée d'une culture arabo islamique solide et variée. D'un faqih doublé d'adib, d'un spécialiste de la question traitée, un technicien très au courant des affaires relatives à la cuisine, aux ustensiles à l'hygiène alimentaire, ayant beaucoup lu et commenté des livres diétiques et de médecine en général.

Son style recherché et parfois artificiel, surtout au début de l'ouvrage, appuyé par des citations coraniques et poétiques des réminiscences livresques dénote son savoir étendu, sa maîtrise de la langue arabe classique et sa parfaite connaissance de l'adab; S'il descend au-dessous de ce niveau et s'il cesse de faire preuve de ces qualités, c'est parce qu'il s'adresse au grand public pour assurer à son œuvre diffusion aussi large que possible. Par souci d'adaptation, son vocabulaire se trouve alors simplifié, réduit à un niveau de vulgarisation si bas qu'il le rapproche d'un dialecte arabe en usage aussi bien au Maroc qu'en Andalousie.

Ces réserves faites, le reste de l'ouvrage c'est-à-dire la structure, l'enchaînement des idées, le développement des thèmes retenus, la représentation des repas décrits, l'ordre suivi tout contribue à la réalisation d'un plan méthodique établi d'avance avec un soin particulier et un souci de rigueur et de hiérarchie dont les grandes lignes se trouvent déjà annoncées tout à fait au début. Pas d'improvisation, pas de répétitions pas de digressions. Rares sont les répétitions ou les Omissions.

Il convient à cette occasion de citer ici un autre ouvrage, «Kitab at Tabikh» qui fut écrit presque à la même époque par un andalou aussi. La comparaison n'est pas sans intérêt. Elle est même de rigueur pour une étude plus approfondie.

Pour l'instant contentons nous de dire que la différence est saisissable à

Avant Propos

Le Livre que nous publions aujourd'hui, se trouve encore à l'état d'un manuscrit rare et inédit (1). Il se propose pour but de faire connaître la cuisine en Andalousie et au Maroc au début de l'époque mérinide, l'une des plus importantes à étudier.

Il s'agit, comme nous l'avons fait remarquer ailleurs, d'une cuisine riche et développée, savamment préparée, soumise à une technique rigoureuse, parfois difficile à appliquer.

Elle se distingue surtout par ses plats nombreux et infiniment diversifiés(2), la qualité des fruits et légumes consommés, l'emploi fréquent d'épices et d'aromates recherchés. Cuisine spécifique d'un haut niveau de culture et de civilisation qui a peut être changé de physionomie, sinon de contenu, qui a malheureusement perdu beaucoup de ses éléments et de ses variétés raffinées. Il s'agit en effet d'une simplification lente et soutenue d'un «appauvrissement progressif difficile à supporter».

Point n'est besoin ici d'en chercher les causes apparentes et profondes que le lecteur trouvera peut être assez bien exposées dans un travail que nous avons récemment publié (3).

Disons simplement que l'art culinaire qui fut pendant une époque déterminée, un art prospère (1) hautement apprécié, finit par perdre son éclat, son caractère scientifique pour se confondre avec des codifications «immuables», ou des nomenclatures de recettes substantielles, certes mais simplifiées. La Littérature culinaire, qui est l'expression de cet art sous des formes variées, fut considérée aussi pendant longtemps (comme tant d'autres genres) comme une production peu, «sérieuse» et par conséquent peu sollicitée. Elle n'a donc guère intéressé les historiens et les hommes de lettres, retenu l'attention des biographes et chercheurs spécialisés.

٣ - ٨

**La Cuisine andalou-marocaine
au XIIIe siècle**

D'après un manuscrit rare
Fadālat al khiwān fi tayybāt et-ta'ām Wa-I-alwān
d'Ibn Razin at-Tugibi

TEXTE AVEC INTRODUCTION
NOTES ET BIBLIOGRAPHIE SPECIALISEE

par
(Muhammad B.A. Benchekroun)

F.A.N.N.A.